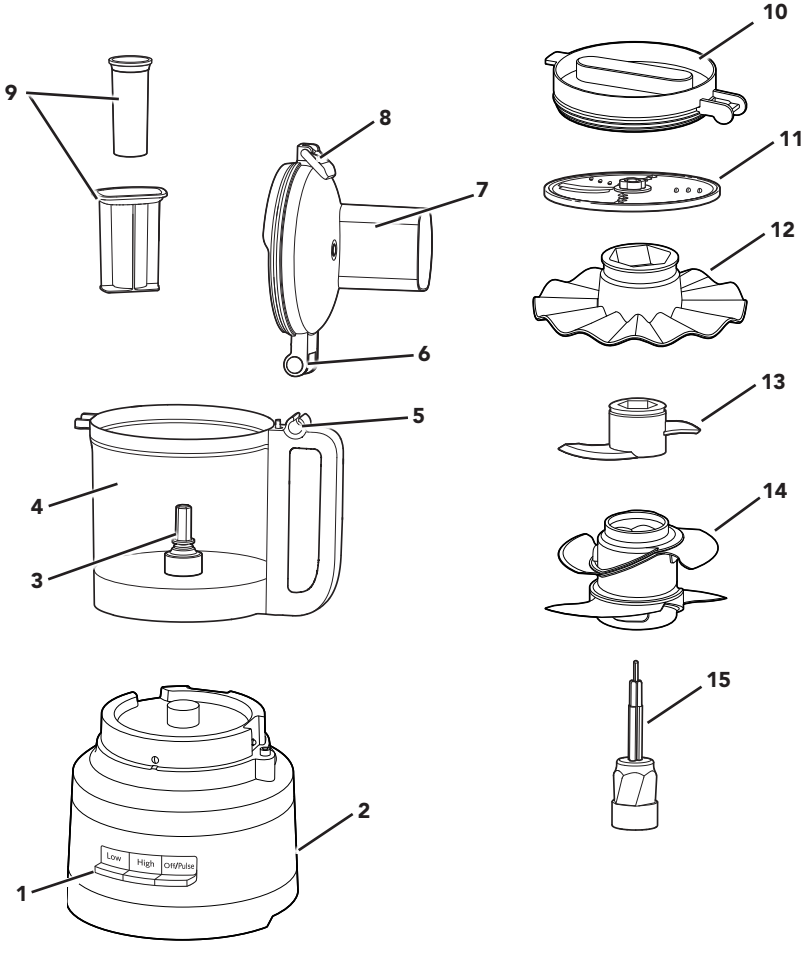
KitchenAid®

Food Processor
KFP0921

PARTS AND FEATURES



1 Heavy-Duty Base

2 Power Cord and Cord Storage (not shown)

3 Drive Pin

4 9-Cup (2.1 L) Work Bowl

5 Handle Hinge

6 Lid Hinge

7 Work Bowl Cover with 2-in-1 Feed Tube

8 Lid Latch

9 2-piece Food Pusher

10 Refrigerator Lid

11 Reversible Slicing/Shredding Disc

12 Whisking Accessory

13 Dough Blade

14 Multi-Purpose Four Blade

15 Drive Adapter

PRODUCT SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put Food Processor in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the Power Cord.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock, or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils away from moving Blades or Discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the Food Processor. A scraper may be used but must be used only when the Food Processor is not running.

PRODUCT SAFETY

11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. To reduce the risk of injury, never place cutting Blade or Discs on Base without first putting Bowl properly in place.
13. Be certain Cover is securely locked in place before operating appliance.
14. Never feed food by hand. Always use Food Pusher.
15. Do not attempt to defeat the Cover interlock mechanism.
16. Do not fill the Bowl above the marked maximum fill line (or rated capacity) to avoid risk of injury due to damage to the Cover or Bowl.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is designed for household use only.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Voltage: 120 VAC

Frequency: 60 Hz

NOTE: This Food Processor is equipped with a polarized plug (one Blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ACCESSORIES SELECTION GUIDE

Action	Setting	Food	Accessory
Whisking/ Whipping	Low or High	Cream, Eggs	Whisk Accessory
Chop	Low or Pulse	Cheese Chocolate Fruits Fresh herbs Nuts Tofu Vegetables	Multi-Purpose Four Blade
Mince or Purée	High or Pulse		
Mix	Low	Pasta Sauce Pesto Salsa Sauces Batters	
Slice	Low	Fruit (soft) Potatoes Tomatoes Vegetables (soft)	Reversible Slicing/ Shredding Disc (slicing side)
	High	Cheese Chocolate Fruit (hard) Vegetables (hard)	
Shred (medium)	Low	Potatoes Vegetables (soft)	Reversible Slicing/ Shredding Disc (shredding side)
	High	Cabbage Cheese Chocolate Fruits (hard) Vegetables (hard)	
Knead	Pulse/High	Yeast Dough	Dough Blade

FOR DETAILED INFORMATION ON USING THE FOOD PROCESSOR

Visit **www.kitchenaid.com/quickstart** for additional instructions with videos, inspiring recipes, and tips on how to use your Food Processor.

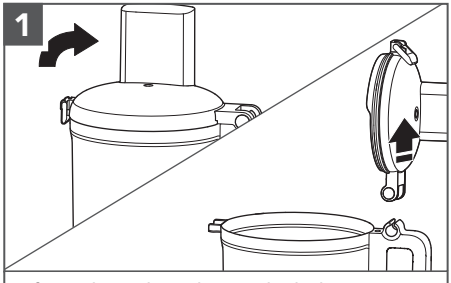
PRODUCT ASSEMBLY

Before first use

Before using your Food Processor for the first time, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher (see "Care and Cleaning" section).

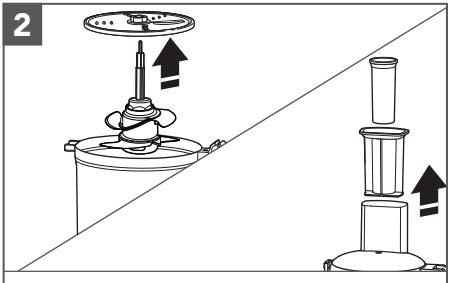
NOTE: Your Food Processor is designed so that all accessories may be stored inside the Work Bowl.

1



Lift up the Lid Latch to unlock the Cover. Tilt the Work Bowl Cover back and lift it straight up so that the Lid Hinge pulls out of the Handle Hinge.

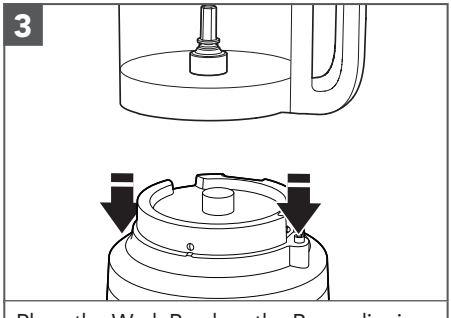
2



Remove all parts and accessories from the Work Bowl, and lift the Food Pusher out of the Feed Tube.

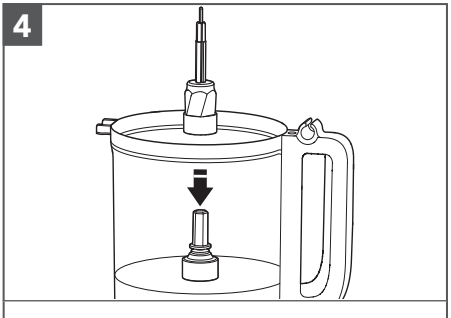
IMPORTANT: Place the Food Processor on a dry, level countertop with the controls facing forward. Do not plug in the Food Processor until it is completely assembled.

3



Place the Work Bowl on the Base, aligning the Handle with the raised button on the right side of the Base. The Bowl will click into place and should be flush against the Base when properly aligned.

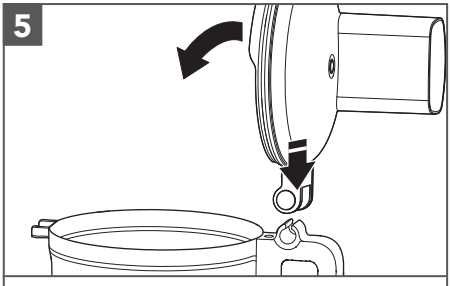
4



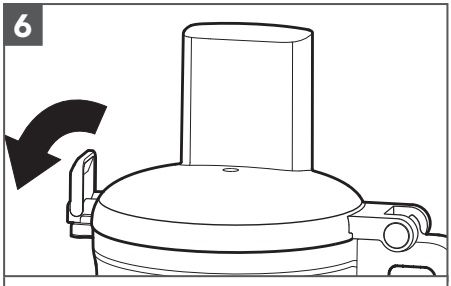
Place the Drive Adapter in the Work Bowl, lowering it onto the Drive Pin.

PRODUCT ASSEMBLY

NOTE: For ease of assembly, install the desired Blade or Disc before attaching the Work Bowl Cover.



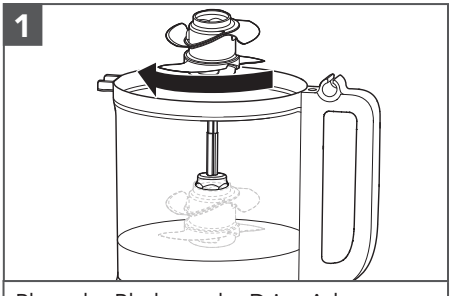
To attach the Work Bowl Cover, hook the Lid Hinge into the Handle Hinge on the Work Bowl and close the Cover.



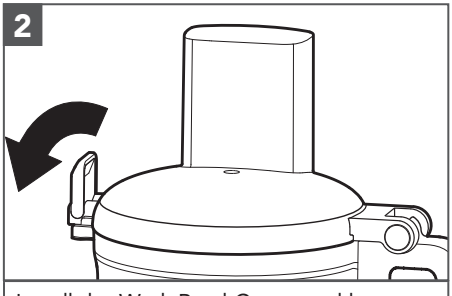
Once the Work Bowl Cover is closed, push the Lid Hinge down into the locked position.

NOTE: Your Food Processor will not operate unless the Work Bowl Cover is fully closed and the Work Bowl is properly seated on the Base.

INSTALLING THE MULTIPURPOSE BLADE OR DOUGH BLADE



Place the Blade on the Drive Adapter. Rotate the Blade so it falls down to the base of the Adapter.

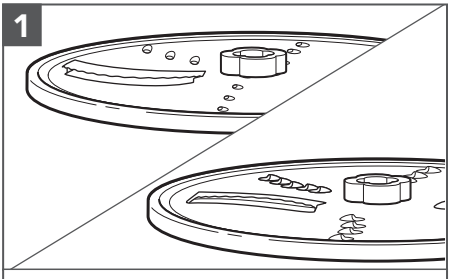


Install the Work Bowl Cover, and be sure the Lid Latch is pushed down to the locked position.

PRODUCT ASSEMBLY

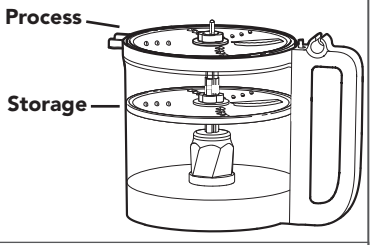
INSTALLING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC

1



To slice: Turn the Disc so that the raised Slicing Blade is facing up.

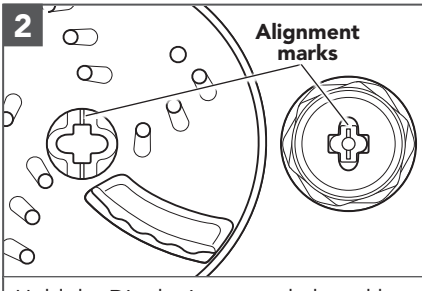
To shred: Turn the Disc so that the small, raised Shredding Blades are facing up.



The Disc can be placed in two different positions: level with the top of the Bowl for processing, and lower, inside of the Bowl for storage.

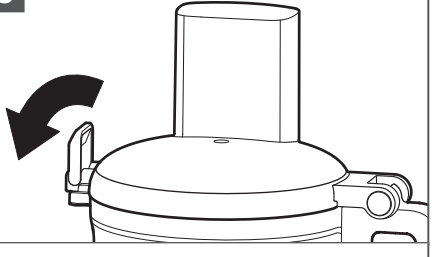
NOTE: Make sure the Disc is level with the top of the Bowl for best performance.

2



Hold the Disc by its center hub and lower it onto the Drive Adapter, aligning the mark on the center hub of the Disc to the matching mark on the Adapter. When properly placed, the Disc should be level with the top of the Bowl. If the Disc falls to the storage position, lift it out, turn it 90°, and lower it again.

3



Install the Work Bowl Cover, and be sure the Lid Latch is pushed down to the locked position.

PRODUCT USAGE

⚠WARNING

Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

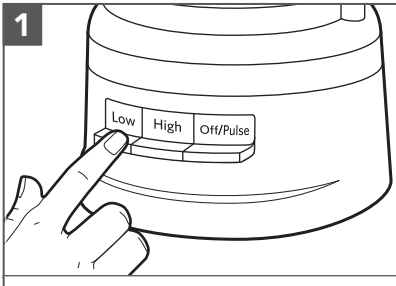
Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

Before operating the Food Processor, be sure the Work Bowl, Blades/Disc, and Work Bowl Cover are properly assembled on the Base (see the "Product Assembly" section).

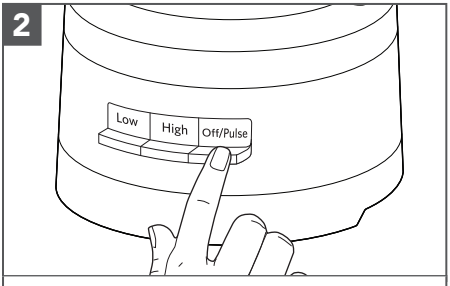
1



To turn on, press Low or High. The Food Processor will run continuously and the indicator light will glow.

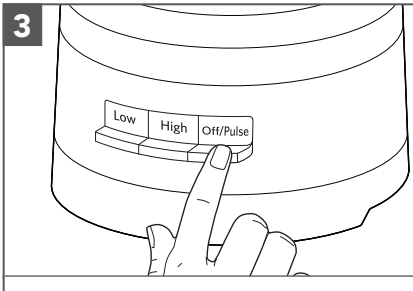
To turn off, press Low or High again, or press Off/Pulse.

2



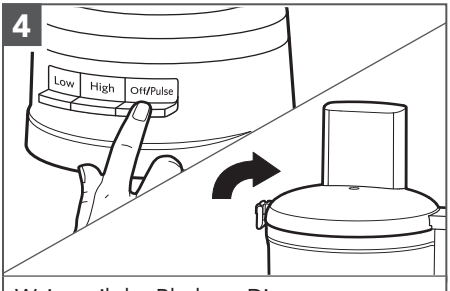
To use the Pulse function:
Press Off/Pulse for short bursts, or press and hold for longer bursts. The Pulse function runs at high speed only. The Food Processor will turn off when the Off/Pulse button is released.

3



When finished, press the Off/Pulse button. The indicator light will go out and the Blade or Disc will slow to a stop.

4



Wait until the Blade or Disc comes to a complete stop before removing the Work Bowl Cover. Be sure to turn off the Food Processor before removing the Work Bowl Cover, or before unplugging the Food Processor.

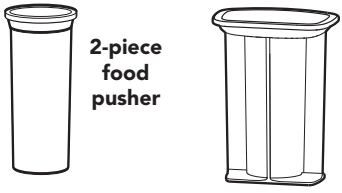
PRODUCT USAGE

USING THE 2-IN-1 FEED TUBE

The 2-in-1 feed tube features a 2-piece food pusher. To slice or shred small items, insert the 2-piece food pusher into the feed tube.

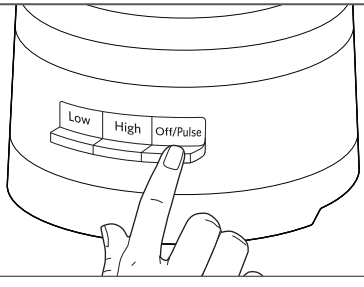
Use the small feed tube and pusher to process small or slender items, like single carrots or celery stalks.

To slowly drizzle oil into ingredients, just fill the small pusher with the desired amount of oil. A small hole in the bottom of the pusher will drizzle the oil at a constant rate.



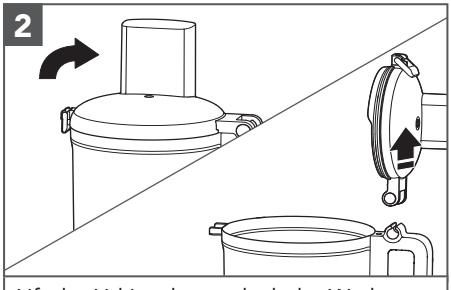
REMOVING PROCESSED FOODS

1



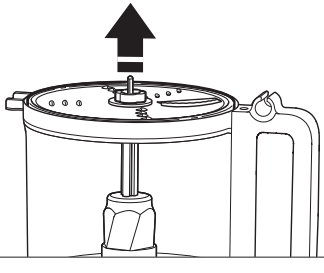
Turn the Food Processor off: Press the Off/Pulse button and unplug the Food Processor before disassembling.

2



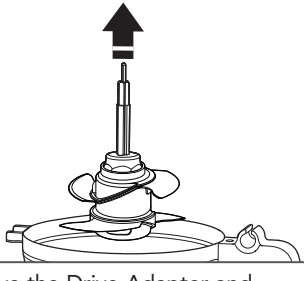
Lift the Lid Latch to unlock the Work Bowl Cover, then lift the Cover to remove.

3



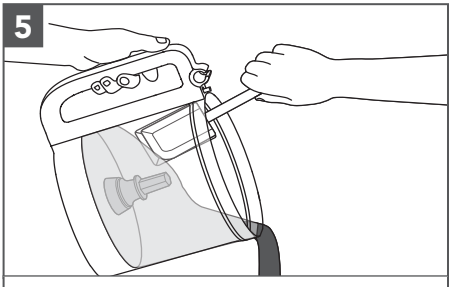
If using the Disc, remove it before removing the Bowl. Holding the Disc by the center hub, lift it straight up.

4



Remove the Drive Adapter and Accessory, if using. The Blade will stay in place on the Drive Adapter when you remove the Adapter.

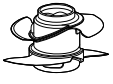
PRODUCT USAGE



Lift the Work Bowl off of the Base to remove food from the Bowl with a spatula.

TIPS FOR GREAT RESULTS

USING THE MULTIPURPOSE FOUR BLADE



To chop fresh fruits or vegetables: Peel, core, and/or remove seeds. For more consistent results, cut food in 1-1½ inch (2.5-3.75 cm) pieces. Process food to desired size, using Pulse or Low speed. Scrape sides of Bowl, if necessary.

To puree cooked fruits and vegetables (except potatoes): Add 1/4 cup (60 mL) liquid from recipe per cup (235 mL) of food. Process food using short pulses until finely chopped. Then process continuously until reaching desired texture. Scrape sides of Bowl, if necessary.

To prepare mashed potatoes: Shred hot cooked potatoes using the shredding Disc. Exchange shredding Disc for Multipurpose Four Blade. Add softened butter, milk, and seasonings. Pulse three to four times, 2-3 seconds each time, until potatoes are smooth and milk is absorbed. Do not overprocess.

To chop dried (or sticky) fruits: The food should be cold. Add 1/4 cup (60 mL) flour from recipe per 1/2 cup (120 mL) dried fruit. Process fruit, using short pulses, until reaching desired texture.

To finely chop citrus peel: With sharp knife, peel colored portion (without white membrane) from citrus. Cut peel in small strips. Process until finely chopped.

To mince garlic or to chop fresh herbs or small quantities of vegetables: With processor running, add food through the feed tube. Process until chopped. For best results, make sure Work Bowl and herbs are very dry before chopping.

To chop nuts or make nut butters: Process up to 3 cups (710 mL) of nuts to desired texture, using short pulses, 1-2 seconds each time. For a coarser texture, process smaller batches, pulsing one or two times, 1-2 seconds each time. Pulse more often for finer texture. For nut butters, process continuously until smooth. Store in refrigerator.

NOTE: Processing nuts and other hard foods may scratch the surface finish on the inside of the Bowl.To chop cooked or raw meat, poultry, or seafood: The food should be very cold. Cut into 1 inch (2.5 cm) pieces. Process up to 1 pound (455 g) at a time to desired size, using short pulses, 1-2 seconds each time. Scrape sides of Bowl, if necessary.

To make bread, cookie, or cracker crumbs: Break food into 1½-2 inch (3.75-5 cm) pieces. Process until fine. For larger pieces, pulse two to three times, 1-2 seconds each time. Then process until fine.

To melt chocolate in a recipe: Combine chocolate and sugar from recipe in Work Bowl. Process until finely chopped. Heat liquid from recipe. With processor running, pour hot liquid through the feed tube. Process until smooth.

To grate hard cheeses, such as Parmesan and Romano: Never attempt to process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife. You can use the Multipurpose Four Blade to grate hard cheeses. Cut cheese in 1 inch (2.5 cm) pieces. Place in Work Bowl. Process, using short pulses, until coarsely chopped. Process continuously until finely grated. Pieces of cheese can also be added through the feed tube while the processor is running.

TIPS FOR GREAT RESULTS

USING THE REVERSIBLE SLICING/SHREDDING DISC

⚠WARNING

Rotating Blade Hazard

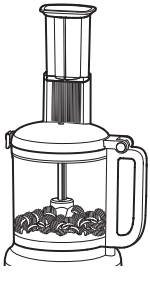
Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.

To slice or shred fruits or vegetables that are long and relatively small in diameter, such as celery, carrots, and bananas: Cut food to fit feed tube vertically or horizontally, and pack so that the food is supported. It should not be packed so tightly that it cannot move freely. Process using even pressure with the food pusher, or use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.



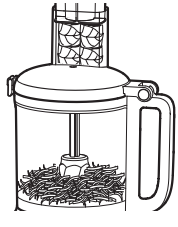
To slice or shred fruits and vegetables that are round, such as onions, apples, and green peppers: Peel, core, and remove seeds. Cut in halves or quarters to fit feed tube. Position in feed tube. Process using even pressure with the food pusher.

To slice or shred fruits and vegetables that are small, such as strawberries, mushrooms, and radishes: Position food vertically or horizontally in layers within the feed tube. Fill feed tube in order to keep food positioned properly. Process using even pressure with the food pusher, or use the small feed tube in the two-piece food pusher. Position food vertically in the tube and use the small food pusher to process food.

To slice uncooked meat or poultry, such as stir-fry meats: Cut or roll food to fit feed tube. Wrap and freeze food until hard to the touch, 30 minutes to 2 hours, depending on thickness of food. Check to be sure you can still pierce food with the tip of a sharp knife. If not, allow to thaw slightly. Process using even pressure with the food pusher.

To slice cooked meat or poultry, including salami, pepperoni, etc.: Food should be very cold. Cut in pieces to fit feed tube. Process food using firm, even pressure with the food pusher.

To shred spinach and other leaves: Stack leaves. Roll up and stand up in feed tube. Process using even pressure with the food pusher.



To shred firm and soft cheeses: Firm cheese should be very cold. For best results with soft cheeses, such as mozzarella, freeze 10-15 minutes before processing. Cut to fit feed tube. Process using even pressure with the food pusher.

USING THE DOUGH BLADE

The dough blade is specially designed for mixing and kneading yeast dough quickly and thoroughly.

For the best results, do not knead recipes that use more than 3 cups (710 mL) of flour. Use Pulse to mix the dry ingredients, then High when adding liquids.

TIPS FOR GREAT RESULTS

HELPFUL HINTS

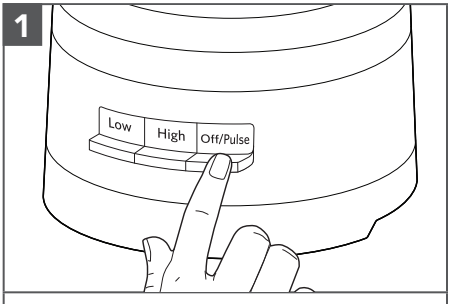
- To avoid damage to the blade or motor, do not process food that is so hard or firmly frozen that it cannot be pierced with the tip of a sharp knife. If a piece of hard food, such as a carrot, becomes wedged or stuck on the blade, stop the processor and remove the blade. Gently remove food from the blade.
- Do not overfill Work Bowl. For thin mixtures, fill Work Bowl up to 1/2 -2/3 full. For thicker mixtures, fill Work Bowl up to 3/4 full. For liquids, the Work Bowl should be no more than 2/3 full. When chopping, the Work Bowl should be no more than 1/3 -1/2 full.
- Position slicing/shredding Disc so the cutting surface is just to the right of the feed tube. This allows the blade a full rotation before contacting the food.
- To capitalize on the speed of the processor, drop ingredients to be chopped through the feed tube while the processor is running.
- Different foods require varying degrees of pressure for best shredding and slicing results. In general, use light pressure for soft, delicate foods (strawberries, tomatoes, etc.), moderate pressure for medium foods (zucchini, potatoes, etc.), and firmer pressure for harder foods (carrots, apples, hard cheeses, partially frozen meats, etc.).
- Soft and medium-hard cheese may spread out or roll up on the shredding Disc. To avoid this, shred only well-chilled cheese.
- Sometimes slender foods, such as carrots or celery, fall over in the feed tube, resulting in an uneven slice. To minimize this, cut food in several pieces and pack the feed tube with the food. For processing small or slender items, the small feed tube in the 2-piece food pusher will prove especially convenient.

- When preparing a cake or cookie batter or quick bread, use the multipurpose blade to cream fat and sugar first. Add dry ingredients last. Place nuts and fruit on top of flour mixture to prevent over-chopping. Process nuts and fruits, using short pulses, until blended with other ingredients. Do not overprocess.
- When shredded or sliced food piles up on one side of the Bowl, stop the processor and redistribute the food using a spatula.
- When food quantity reaches the bottom of the slicing/shredding Disc, remove the food.
- A few larger pieces of food may remain on top of the Disc after slicing or shredding. If desired, cut these by hand and add to mixture.
- Use the spatula to remove ingredients from the Work Bowl.
- Organize processing tasks to minimize Bowl cleanup. Process dry or firm ingredients before liquid ingredients.
- To clean ingredients from the Multipurpose Four Blade easily, just empty the Work Bowl, replace the lid, and pulse 1-2 seconds to spin the blade clean.
- After removing the Work Bowl cover, place it upside down on the counter. This will help keep the counter clean.
- Your Food Processor is not designed to perform the following functions:
  - Grind coffee beans, grains, or hard spices
  - Grind bones or other inedible parts of food
  - Liquefy raw fruits or vegetables
  - Slice hard-cooked eggs or room-temperature meats.
- If any plastic parts should discolor due to the types of food processed, clean them with lemon juice.

CARE AND CLEANING

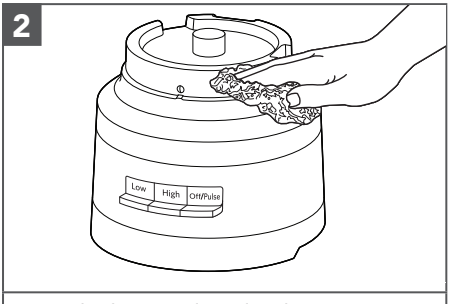
IMPORTANT: The BPA-free Bowl requires special handling. If you choose to use a dishwasher instead of hand washing, please follow these guidelines.

1



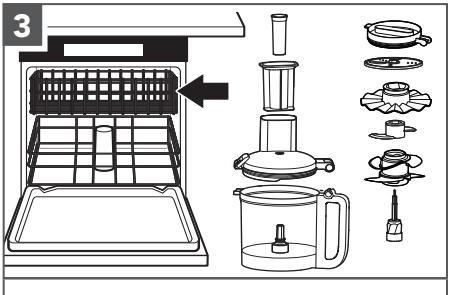
Press the Off/Pulse button, then unplug the Food Processor before cleaning.

2



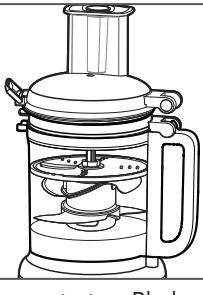
Wipe the base and cord with a warm, damp cloth, and wipe clean with a damp cloth. Thoroughly dry with a soft cloth. Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Do not immerse base in water or other liquid.

3



All parts are top rack dishwasher safe. Avoid laying the Bowl on its side. Thoroughly dry all parts after washing. Use gentle dishwashing cycles such as normal. Avoid high-temperature cycles.

4



You can store up to two Blades and three Discs as well as the Drive Adapter inside the Work Bowl when the Food Processor is not in use. Wrap the Power Cord around the Cord Storage on the bottom of the Base, then secure the plug by clipping it to the housing.

NOTE: If washing the Food Processor parts by hand, avoid the use of abrasive cleansers or scouring pads. They may scratch or cloud the Work Bowl and Cover.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Solution
If your Food Processor should malfunction or fail to operate, check the following:	Check to see if the Food Processor is securely plugged into a grounded electrical outlet.
	Make sure that the Bowl and Lid are properly aligned and locked in place.
	Have you pressed more than one button at the same time?
	Unplug the Food Processor, then plug it back into the outlet.
Is the fuse in the circuit to the Food Processor in working order?	If you have a circuit breaker box, be sure the circuit is closed.
The Food Processor may need to cool to room temperature:	If the speed light turns off and the Off/Pulse light flashes, wait until the Off/Pulse light turns off and retry. The Food Processor may take from 5-15 minutes to cool completely.
The motor may be locked:	If the speed light stays on while the Off/Pulse light flashes, press the Off/Pulse button to reset the motor.
Food Processor not shredding or slicing properly:	Make sure the raised-Blade side of the Disc is positioned face up on the Drive Adapter.
	Make sure ingredients are suitable for slicing or shredding. See the “Tips for Great Results” section.
	Make sure the Disc is positioned in the process position (near the top of the Bowl), and not the storage position (low and inside of the Bowl).
If the Work Bowl Cover won’t close when using the Disc:	Make sure the Disc is installed correctly, and is positioned properly on the Drive Adapter.
If the problem cannot be corrected:	See the “Warranty and Service” sections. Do not return the Food Processor to the retailer. Retailers do not provide service.

WARRANTY AND SERVICE

KITCHENAID® FOOD PROCESSOR WARRANTY FOR THE 50 UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA, PUERTO RICO, AND CANADA

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Food Processors operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of:	Hassle-Free Replacement of your Food Processor. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**. OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when your Food Processor is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Food Processor to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Food Processor operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

WARRANTY AND SERVICE

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – 50 UNITED STATES, DISTRICT OF COLUMBIA, AND PUERTO RICO

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Food Processor should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Food Processor returned to us. Your replacement unit will also be Covered by our one year limited warranty.

If your Food Processor should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address (no P.O. Box numbers, please).

When you receive your replacement Food Processor, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Food Processor and send it back to KitchenAid.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY – CANADA

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Food Processor should fail within the first year of ownership, we will replace your Food Processor with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be Covered by our one year limited warranty.

If your Food Processor should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Food Processor, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Food Processor and send it back to KitchenAid.

ARRANGING FOR SERVICE AFTER THE WARRANTY EXPIRES, OR ORDERING ACCESSORIES AND REPLACEMENT PARTS

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Food Processor for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

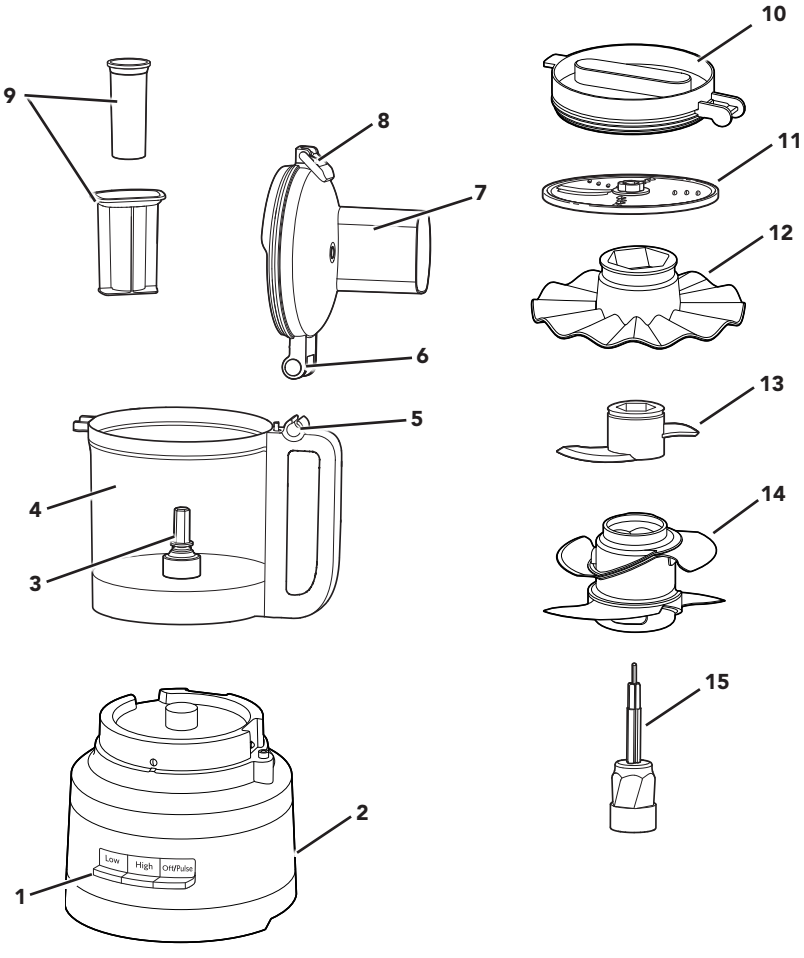
Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767**.

®/™ ©2021 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1 Base robuste

2 Cordon d'alimentation et range-cordon (non illustré)

3 Axe d'entraînement

4 Bol de 9 tasses (2,1 L)

5 Charnière de la poignée

6 Charnière du couvercle

7 Couvercle du bol avec goulotte d'alimentation 2-en-1

8 Loquet du couvercle

9 Poussoir en 2 parties

10 Couvercle pour réfrigération

11 Disque éminceur/déchiqueteur réversible

12 Fouet

13 Lame pétrisseuse

14 Lame polyvalente à quatre ailettes

15 Tige d'entraînement

SÉCURITÉ DU PRODUIT

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, certaines précautions élémentaires de sécurité doivent toujours être observées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le robot culinaire dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. S'assurer que l'appareil est éteint et débranché de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
5. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon. Retourner l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir.

SÉCURITÉ DU PRODUIT

10. Garder les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou disques lors de la préparation des aliments pour éviter tout blessure corporelle grave ou dommage au robot culinaire. On peut utiliser un grattoir, mais il doit être employé uniquement lorsque le robot culinaire ne fonctionne pas.
11. Les lames sont tranchantes. Manipuler avec précaution.
12. Pour réduire le risque de blessure, ne jamais placer la lame ou les disques sur la base sans installer correctement le bol au préalable.
13. S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
14. Ne jamais introduire les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir pour introduire les aliments.
15. Ne pas tenter d'outrepasser le dispositif de verrouillage du couvercle.
16. Ne pas remplir le bol au-dessus de la ligne de remplissage maximale marquée (ou de la capacité nominale) afin d'éviter tout risque de blessure en cas d'endommagement du couvercle ou du bol.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Tension : 120 V CA

Fréquence : 60 Hz

REMARQUE : Ce robot culinaire comporte une fiche polarisée (avec une lame plus large que l'autre). Pour réduire le risque de décharge électrique, cette fiche ne peut être insérée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne s'enfonce pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne s'introduit toujours pas, appeler un électricien qualifié. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

GUIDE DE SÉLECTION DES ACCESSOIRES

<table>
<tr><th>Mesures</th><th>Réglage</th><th>Aliment</th><th>Accessoire</th></tr>
<tr><td>Fouetter/battre</td><td>Basse ou élevée</td><td>Crème, œufs</td><td>Fouet</td></tr>
<tr><td>Hacher</td><td>Basse ou impulsion</td><td rowspan="2">Fromage
Chocolat
Fruits
Herbes fraîches
Noix
Tofu
Légumes</td><td rowspan="3">Lame polyvalente à quatre ailettes</td></tr>
<tr><td>Mince or Purée</td><td>High or Pulse</td></tr>
<tr><td>Mélanger</td><td>Basse</td><td>Sauce pour pâtes
Pesto
Salsa
Sauces
Pâtes à frire</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Trancher</td><td>Basse</td><td>Fruits (mous)
Pommes de terre
Tomates
Légumes (mous)</td><td rowspan="2">Disque éminceur/ déchiqueteur réversible (côté éminceur)</td></tr>
<tr><td>Élevée</td><td>Fromage
Chocolat
Fruits (durs)
Légumes (dures)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Râper (moyen)</td><td>Basse</td><td>Pommes de terre
Légumes (mous)</td><td rowspan="2">Disque éminceur/ déchiqueteur réversible (côté déchiqueteur)</td></tr>
<tr><td>Élevée</td><td>Chou
Fromage
Chocolat
Fruits (durs)
Légumes (dures)</td></tr>
<tr><td>Pétrir</td><td>Impulsion/ Élevée</td><td>Pâte au levain</td><td>Lame pétrisseuse</td></tr>
</table>

POUR OBTENIR DES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR L'UTILISATION DU ROBOT CULINAIRE

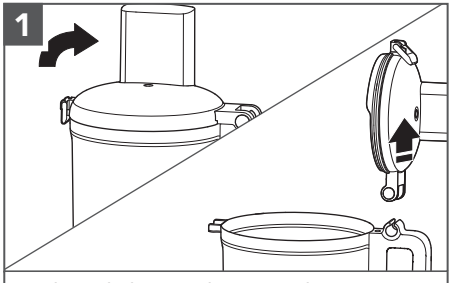
Visiter **www.kitchenaid.com/quickstart** pour des instructions supplémentaires avec des vidéos, des recettes qui inspirent et des conseils sur la façon d'utiliser le robot culinaire.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

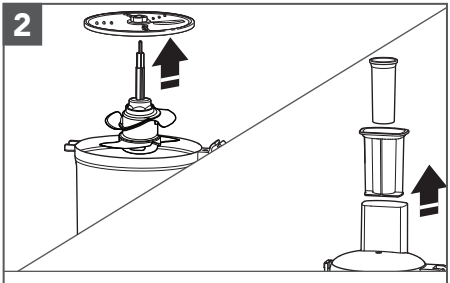
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser le robot culinaire pour la première fois, laver tous les pièces et accessoires à la main ou au lave-vaisselle (voir la section "Nettoyage du robot culinaire").

REMARQUE : Ce robot culinaire est conçu pour que tous les accessoires puissent être rangés à l'intérieur du bol.

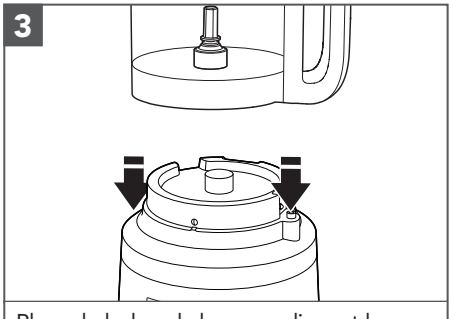


Soulever le loquet du couvercle pour déverrouiller le couvercle. Incliner le couvercle du bol vers l'arrière et le soulever vers le haut pour que la charnière du couvercle sorte de la charnière de la poignée.

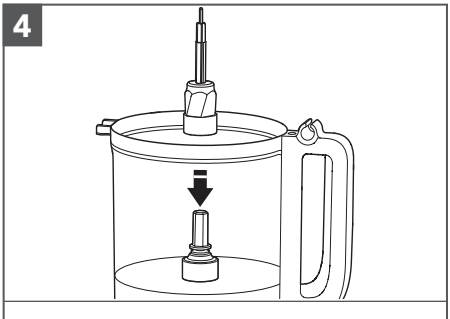


Retirer tous les pièces et accessoires du bol et sortir le poussoir de la goulotte d'alimentation.

IMPORTANT : Placer le robot culinaire sur un comptoir sec et de niveau avec les commandes face à soi. Ne pas brancher le robot culinaire avant qu'il ne soit entièrement assemblé.



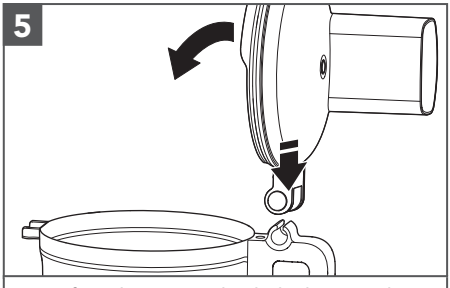
Placer le bol sur la base en alignant la poignée avec le bouton surélevé du côté droit de la base. Le bol s'enclenche et doit être en affleurement avec la base lorsqu'il est correctement aligné.



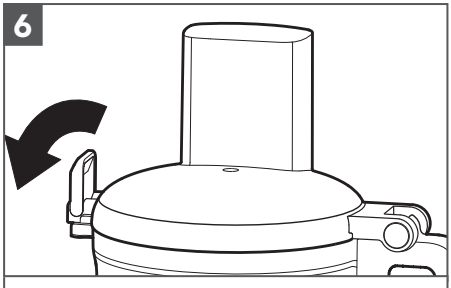
Placer la tige d'entraînement dans le bol en l'abaissant sur l'axe d'entraînement.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

REMARQUE : Pour faciliter l'assemblage, installer la lame ou le disque désiré avant de fixer le couvercle du bol.



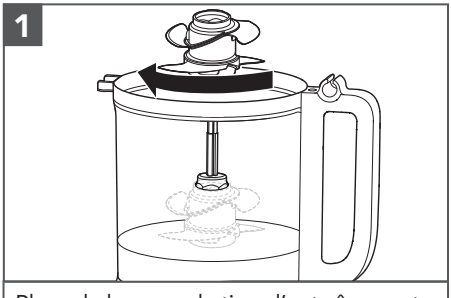
Pour fixer le couvercle du bol, accrocher la charnière du couvercle dans la charnière de la poignée sur le bol, puis fermer le couvercle.



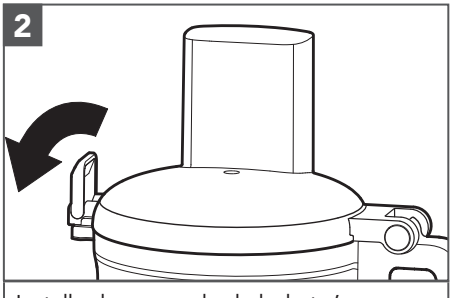
Une fois le couvercle du bol fermé, pousser la charnière du couvercle vers le bas dans la position verrouillée.

REMARQUE : Le robot culinaire ne fonctionnera pas à moins que le couvercle du bol soit complètement fermé et que le bol est bien en place sur la base.

MONTAGE DE LA LAME POLYVALENTE OU LAME PÉTRISSEUSE



Placer la lame sur la tige d'entraînement. Faire tourner la lame pour qu'elle repose bien au bas de la tige.

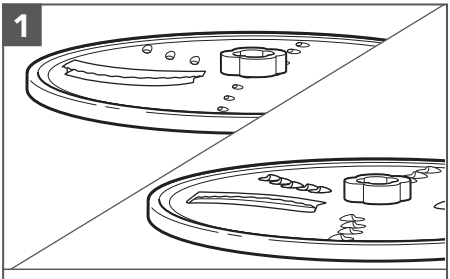


Installer le couvercle du bol et s'assurer que le loquet du couvercle est poussé vers le bas en position verrouillée.

ASSEMBLAGE DU PRODUIT

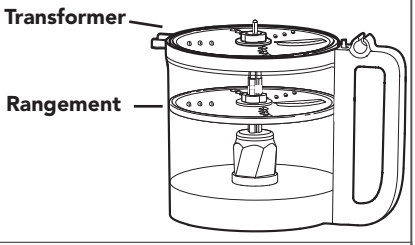
ASSEMBLAGE DU DISQUE ÉMINCEUR/DÉCHIQUETEUR RÉVERSIBLE

1



Pour trancher : Tourner le disque de sorte que la lame éminceur soit orientée vers le haut.

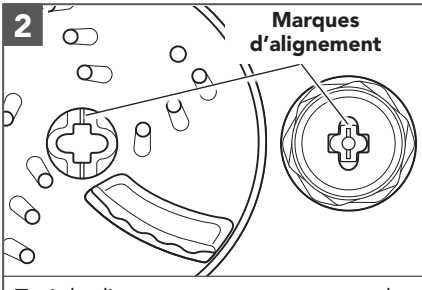
Pour déchiqueter : Tourner le disque de sorte que la lame déchiqueteur soit orientée vers le haut.



Le disque peut être placé dans deux positions différentes : au niveau avec le haut du bol pour la transformation des aliments et à l'intérieur du bol pour le ranger.

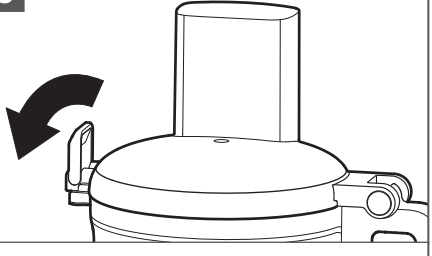
REMARQUE : S'assurer que le disque est de niveau avec le haut du bol pour obtenir une meilleure performance.

2



Tenir le disque par son moyeu central et l'abaisser sur la tige d'entraînement, en alignant la marque sur le moyeu central du disque à la marque correspondante de la tige. Lorsqu'il est correctement placé, le disque doit être au même niveau que le haut du bol. Si le disque tombe en position de rangement, le retirer, le tourner à 90° et l'abaisser à nouveau.

3



Installer le couvercle du bol et s'assurer que le loquet du couvercle est poussé vers le bas en position verrouillée.

UTILISATION DU PRODUIT

⚠ AVERTISSEMENT

Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

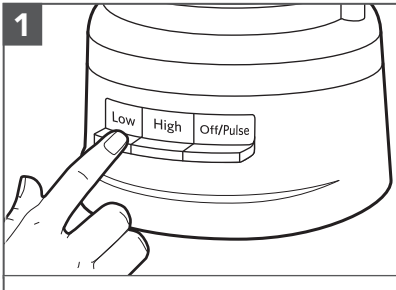
Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

Avant d'utiliser le robot culinaire, s'assurer que le bol du robot, la lame/le disque, et le couvercle du bol sont correctement assemblés sur la base (voir la section "Assemblage du robot culinaire").

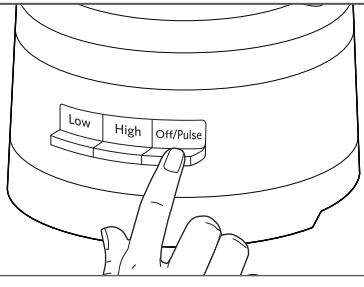
1



Pour mettre en marche, appuyer sur Low (basse) ou High (élevée). Le robot culinaire fonctionnera sans s'arrêter et l'indicateur lumineux s'allume.

Pour l'éteindre, appuyer de nouveau sur Low (basse) ou High (élevée) ou appuyer sur Off/Pulse (arrêt/impulsion).

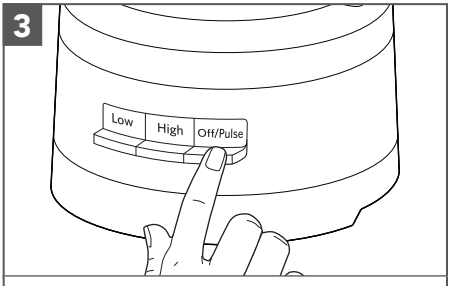
2



Utilisation de la fonction d'impulsion : Utilisation de la fonction d'impulsion : Appuyer sur le bouton Off/Pulse (arrêt/impulsion) pour mixer par courtes impulsions ou l'appuyer et le maintenir enfoncé pour mixer par impulsions plus longues. La fonction Pulse (impulsion) fonctionne uniquement à grande vitesse. Le robot culinaire s'éteint lorsque le bouton Off/Pulse (arrêt/impulsion) est relâché.

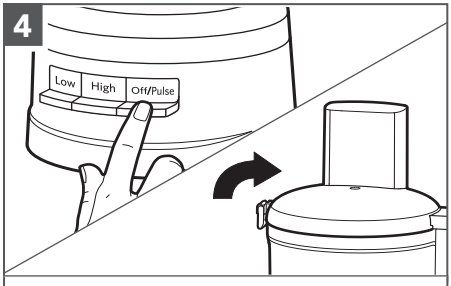
UTILISATION DU PRODUIT

3



Après avoir terminé, appuyer sur le bouton Off/Pulse (arrêt/impulsion). Le témoin lumineux s'éteindra et la lame ou le disque ralentira jusqu'à l'arrêt.

4



Attendre que le disque ou la lame soit complètement arrêté(e) avant d'ôter le couvercle du bol de préparation. Veiller à éteindre le robot culinaire avant de retirer le couvercle du bol de préparation ou de le débrancher.

UTILISATION DE LA GOULOTTE D'ALIMENTATION 2-EN-1

La goulotte d'alimentation 2-en-1 comprend un poussoir à 2 pièces. Pour trancher ou râper de petits aliments, insérer le poussoir à 2 pièces dans la goulotte d'alimentation.

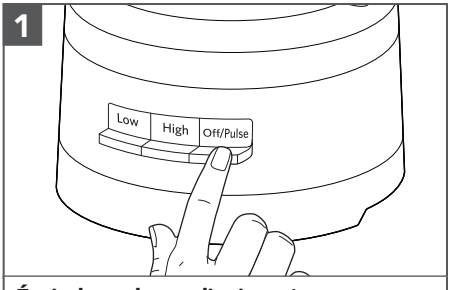
Utiliser la petite goulotte d'alimentation et le petit poussoir pour préparer des aliments fins ou de petite taille, comme des carottes ou des branches de céleri.

Pour verser lentement de l'huile dans le bol de préparation, il suffit de remplir le petit poussoir de la quantité d'huile souhaitée. L'huile s'écoulera en filets à un débit constant par un petit trou situé à la base du poussoir.

Poussoir en 2 parties

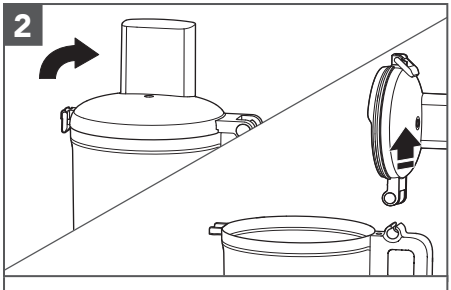
RETRAIT DE LA PRÉPARATION OBTENUE

1



Éteindre robot culinaire : Appuyer sur le bouton Off/Pulse (arrêt/impulsion) et débrancher le robot culinaire avant de le démonter.

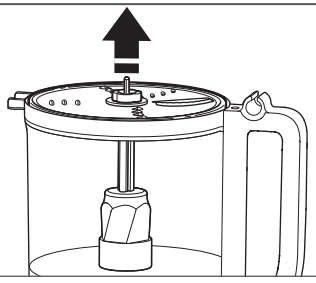
2



Lever le loquet du couvercle pour déverrouiller le couvercle du bol, puis soulever le couvercle pour le retirer.

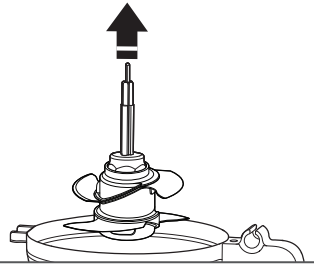
UTILISATION DU PRODUIT

3



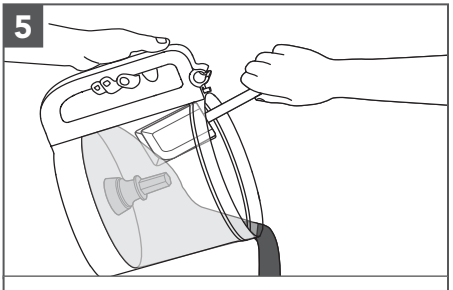
Si le disque est utilisé, l'ôter avant de retirer le bol. Tenir le disque par le moyeu central et le soulever tout droit vers le haut.

4



Retirer la tige d'entraînement et l'accessoire, le cas échéant. La lame reste en place sur la tige d'entraînement lorsque cette dernière est retirée.

5



Soulever le bol de la base pour retirer les aliments du bol à l'aide d'une spatule.

CONSEILS D'UTILISATION POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES

UTILISATION DE LA LAME POLYVALENTE À QUATRE AILETTES

Pour hacher les fruits et les légumes frais : Peler, évider et/ou épépiner les aliments. Pour des résultats plus consistants, couper les aliments en morceaux de 1-1½ po (2,5-3,75 cm). Réduire les aliments à la taille souhaitée en utilisant Pulse (impulsion) ou vitesse basse. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour réduire en purée les fruits et les légumes cuits (à l'exception des pommes de terre) : Pour chaque tasse (235 mL) d'aliments, ajouter 1/4 de tasse (60 mL) de liquide compris dans la recette. Hacher finement les aliments en utilisant de brèves impulsions. Mélanger ensuite continuellement jusqu'à obtenir la consistance désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la purée de pommes de terre : Râper les pommes de terre cuites encore chaudes à l'aide de la râpe. Remplacez le disque de déchiquetage par la lame polyvalente à quatre ailettes. Ajouter le beurre ramolli, le lait et l'assaisonnement. Mixer par impulsion à trois ou quatre reprises, 2-3 secondes à la fois, pour incorporer le lait et obtenir une purée homogène. Ne pas mixer plus que nécessaire.

Pour hacher les fruits secs (ou collants) : Les aliments doivent être froids. Pour chaque 1/2 tasse (120 mL) de fruits secs, ajouter 1/4 de tasse (60 mL) de farine comprise dans la recette. Mixer les fruits par brèves impulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée.

CONSEILS D'UTILISATION POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES

Pour hacher finement les écorces d'agrumes : À l'aide d'un couteau aiguisé, peler uniquement la partie colorée de l'écorce des agrumes (et non pas la membrane blanche). Tailler l'écorce en fines lamelles. Les hacher finement.

Pour émincer l'ail ou hacher les fines herbes ou de petites quantités de légumes : Introduire les aliments dans la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche. Mixer jusqu'à ce que les aliments soient hachés. Pour de meilleurs résultats, s'assurer que les herbes et le bol de préparation sont parfaitement secs avant le hachage.

Pour hacher les noix ou préparer du beurre de noix : Mixer jusqu'à 3 tasses (710 mL) de noix et les hacher par de brèves impulsions de 1-2 secondes jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Pour obtenir une texture plus grossière, mixer par impulsion de petites quantités à une ou deux reprises, 1-2 secondes par impulsion. Pour obtenir une texture plus fine, multiplier le nombre d'impulsions. Pour obtenir du beurre de noix, mixer continuellement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Conserver le beurre de noix au réfrigérateur.

REMARQUE : Le mixage de noix et d'autres ingrédients durs pourrait égratigner le fini de la paroi interne du bol.

Pour hacher la viande, la volaille et les fruits de mer crus ou cuits : Les aliments doivent être très froids. Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Mixer jusqu'à 1 livre (455 g) d'aliments à la fois par de brèves impulsions de 1-2 secondes, jusqu'à l'obtention de la taille désirée. Racler les parois du bol, au besoin.

Pour préparer de la chapelure et émietter les biscuits ou les craquelins : Casser les aliments en morceaux de 1½-2 po (3,75 à 5 cm). Mixer jusqu'à l'obtention de fines miettes. Pour mixer de plus gros morceaux, les hacher par impulsion à deux ou trois reprises, 1-2 secondes par impulsion. Mixer jusqu'à l'obtention de fines miettes.

Pour faire fondre le chocolat nécessaire à une recette : Dans le bol de préparation, ajouter le chocolat et le sucre compris dans la recette. Les hacher finement. Chauffer le liquide indiqué par la recette. Introduire le liquide chaud dans la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche. Mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Pour râper les fromages à pâte dure tels que le parmesan et le romano : Ne jamais tenter de mixer du fromage qui ne peut pas être percé avec la pointe d'un couteau aiguisé. On peut utiliser la lame polyvalente à quatre ailettes pour râper les fromages à pâte dure. Les couper en morceaux de 1 po (2,5 cm). Les placer dans le bol de préparation. Râper grossièrement le fromage par de brèves impulsions. Mixer continuellement jusqu'à ce que le fromage soit finement râpé. On peut aussi ajouter des morceaux de fromage par la goulotte d'alimentation alors que le robot est en marche.

CONSEILS D'UTILISATION POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES

UTILISATION DU DISQUE ÉMINCEUR/DÉCHIQUETEUR RÉVERSIBLE

⚠ AVERTISSEMENT

Danger avec la lame rotative

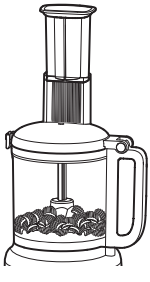
Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.

Pour trancher ou râper les fruits et les légumes de forme allongée et de diamètre relativement étroit, comme le céleri, les carottes et les bananes : Couper les aliments pour les passer horizontalement ou verticalement dans la goulotte d'alimentation et les tasser fermement pour les maintenir en place. Ils ne doivent pas être tassés trop fermement de manière à ne pas pouvoir se déplacer librement. Transformer les aliments en utilisant une pression uniforme à l'aide du poussoir, ou utiliser le petit tube d'alimentation dans le poussoir en deux parties. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour les préparer.



Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de forme arrondie, comme les oignons, les pommes, et les poivrons verts : Peler, évider et épépiner les aliments. Couper l'aliment en deux ou en quarts pour le faire passer dans la goulotte. Positionner dans la goulotte d'alimentation. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

Pour trancher ou hacher les fruits et les légumes de petite taille, tels que les fraises, les champignons et les radis : Placer les aliments dans la goulotte d'alimentation, en rangées horizontales ou verticales. Remplir la goulotte d'alimentation de sorte que les aliments soient bien maintenus en place. Transformer les aliments en utilisant une pression uniforme à l'aide du poussoir, ou utiliser le petit tube d'alimentation dans le poussoir en deux parties. Placer les aliments en position verticale dans la goulotte et utiliser le petit poussoir pour les préparer.

Pour trancher la viande ou la volaille non cuite, comme pour la préparation des viandes sautées : Couper ou rouler l'aliment pour pouvoir l'introduire dans la goulotte d'alimentation. Envelopper l'aliment et le placer au congélateur jusqu'à durcissement, soit 30 minutes à 2 heures, selon son épaisseur. Inspecter l'aliment pour assurer qu'on peut le percer avec la pointe d'un couteau aiguisé. Sinon, il faudra le décongeler légèrement. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

Pour trancher les viandes et volailles cuites, y compris le saucisson, le pepperoni, etc. : L'aliment doit être très froid. Couper l'aliment en morceaux pour l'introduire dans la goulotte. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir

CONSEILS D'UTILISATION POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES

Pour hacher les épinards et autres feuilles : Empiler les feuilles. Les enrouler et les placer verticalement dans la goulotte. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

Pour râper les fromages à pâte dure et à pâte molle : Les fromages à pâte dure doivent être très froids. Pour obtenir de bons résultats avec les fromages à pâte molle comme la mozzarella, les placer au congélateur pendant 10-15 minutes avant de les préparer. Couper les fromages de sorte qu'ils puissent être introduits dans la goulotte d'alimentation. Réaliser la préparation en appliquant une pression uniforme sur le poussoir.

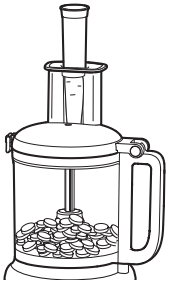
UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE

La lame pétrisseuse a été spécialement conçue pour mélanger et pétrir rapidement et efficacement les pâtes au levain. Pour de meilleurs résultats, ne pas pétrir la pâte des recettes nécessitant plus de 3 tasses (710 mL) de farine. Utiliser Pulse (impulsation) pour mélanger les ingrédients secs, puis High (élevée) lors de l'ajout de liquides.

CONSEILS UTILES

- Pour éviter d'endommager la lame ou le moteur du robot, ne pas mixer des aliments très durs ou complètement congelés qui ne peuvent être percés avec la pointe d'un couteau aiguisé. Si un morceau d'aliment dur, telle une carotte, reste calé ou coincé sur la lame, arrêter le robot et retirer la lame. Enlever délicatement l'aliment de la lame.
- Enlever délicatement l'aliment de la lame. Pour les mélanges légers, remplir le bol de préparation jusqu'à la moitié ou aux 2/3. Pour les mélanges plus épais, remplir le bol de préparation jusqu'aux 3/4. Pour les liquides, le bol ne doit pas être plus de 2/3 plein. Lors du hachage, le bol ne doit pas être rempli au-delà du tiers ou de la moitié.
- Placer le disque éminceur/déchiqueteur de telle sorte que la surface tranchante soit positionnée directement à droite de la goulotte d'alimentation. Ceci permettra à la lame de faire un tour complet avant d'entrer en contact avec l'aliment.
- Pour tirer partie de la vitesse du robot, placer dans la goulotte d'alimentation les ingrédients à hacher alors que le robot est en marche.
- Pour obtenir de bons résultats lors du tranchage et du râpage, les aliments à préparer nécessitent différents degrés de pression. D'une manière générale, appliquer une légère pression pour les aliments mous et délicats (tels que les fraises, les tomates, etc.), une pression modérée pour les aliments moyennement fermes (tels que les courgettes, les pommes de terre, etc.) et une pression plus ferme pour les aliments plus durs (tels que les carottes, les pommes, les fromages à pâte dure, les viandes partiellement congelées, etc.).
- Les fromages à pâte molle ou moyennement dure pourraient s'étaler ou s'enrouler sur la râpe. Pour éviter ce problème, le fromage doit être bien refroidi avant d'être râpé.

CONSEILS D'UTILISATION POUR DES RÉSULTATS IMPECCABLES

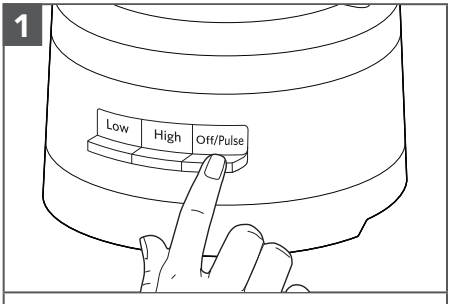


- Les aliments plus fins comme les carottes ou le céleri peuvent parfois tomber en dehors de la goulotte d'alimentation et de ce fait entraîner un tranchage irrégulier. Pour minimiser ce risque, couper les aliments en plusieurs morceaux et les tasser dans la goulotte d'alimentation. La petite goulotte d'alimentation dans le poussoir à 2 pièces convient particulièrement à la préparation de petits ingrédients.
- Lors de la préparation d'une pâte à gâteau ou à biscuits, ou d'un pain éclair, utiliser la lame polyvalente pour réduire en crème les matières grasses et le sucre en premier. Ajouter les ingrédients secs en dernier. Mettre les noix et les fruits au-dessus du mélange de farine pour en éviter le hachage excessif. Hacher par de brèves impulsions les noix et les fruits pour les incorporer aux autres ingrédients. Ne pas mixer plus que nécessaire.
- Lorsque les aliments tranchés ou râpés s'accumulent contre la paroi du bol, arrêter le robot et répartir les aliments à l'aide d'une spatule.
- Retirer les aliments lorsque la préparation atteint le bas du disque éminceur/déchiqueteur.
- Il restera peut-être quelques gros morceaux d'aliments sur le disque après le tranchage ou le râpage. Si on le souhaite, on peut les couper à la main et les ajouter au mélange.
- Utiliser la spatule pour retirer les ingrédients du bol.
- Afin de minimiser la fréquence de nettoyage du bol, planifier les étapes de préparation avant de commencer. Mixer les ingrédients secs ou fermes avant les ingrédients liquides.
- Pour nettoyer les ingrédients restés sur la lame polyvalente, il suffit de vider le bol de préparation, remettre le couvercle en place et mixer par impulsions pendant 1 à 2 secondes pour nettoyer la lame.
- Après avoir retiré le couvercle du bol de préparation, le placer à l'envers sur le comptoir. Ceci vous permettra de ne pas salir le comptoir.
- Votre robot culinaire n'est pas conçu pour effectuer les tâches suivantes :
  -- Moudre les grains de café, les céréales et les épices dures
  -- Broyer les os ou d'autres parties d'aliments non comestibles
  -- Liquéfier les légumes et fruits crus
  -- Trancher les oeufs durs et les viandes non refroidies.
- Toute pièce en plastique ayant subi une décoloration (causée par l'aliment à préparer) peut être nettoyée avec du jus de citron.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

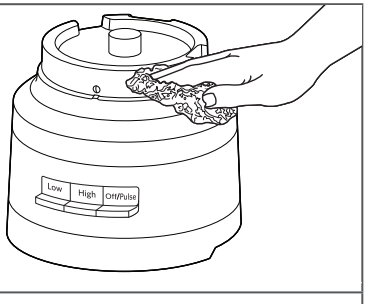
IMPORTANT : Le bol sans BPA nécessite un soin particulier. Si vous choisissez d'utiliser un lave-vaisselle au lieu d'un nettoyage manuel, veuillez suivre les instructions suivantes.

1



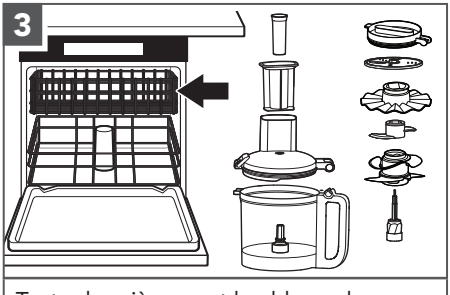
Appuyer sur le bouton Off/Pulse (arrêt/impulsion) et débrancher le robot culinaire avant de le nettoyer.

2



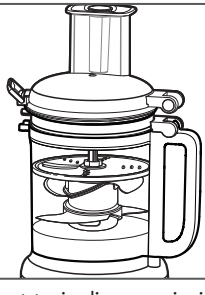
Essuyer la base et le cordon avec un chiffon chaud et humide. Bien sécher avec un linge doux. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer. Ne pas immerger la base dans de l'eau ou tout autre liquide.

3



Toutes les pièces sont lavables au lave-vaisselle. Éviter de coucher le bol sur le côté. Bien sécher bien toutes les pièces après les avoir nettoyées. Utiliser des programmes de lavage au lave-vaisselle tels que "Normal". Éviter d'utiliser des programmes à température élevée.

4



Deux lames et trois disques ainsi que la tige d'entraînement peuvent être rangés à l'intérieur du bol lorsque le robot culinaire n'est pas utilisé. Enrouler le cordon d'alimentation autour du range-cordon au bas de la base, puis attacher la fiche en la fixant au boîtier.

REMARQUE : Lorsqu'on lave les pièces du robot culinaire à la main, éviter d'utiliser des détergents abrasifs ou des tampons à récurer. Ils pourraient rayer ou ternir le bol de préparation et son couvercle.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Solution
En cas de dysfonctionnement ou de non fonctionnement du robot culinaire, vérifier les points suivants :	Vérifier pour voir si le robot culinaire est branché sur une prise électrique reliée à la terre.
	S'assurer que le bol et le couvercle sont correctement alignés et bien verrouillés.
	L'utilisateur a-t-il appuyé sur plus d'un bouton en même temps?
	Débrancher le robot culinaire et le rebrancher dans la prise.
Le fusible dans le circuit du robot culinaire est-il en état de marche?	Si l'on possède un disjoncteur, s'assurer que le circuit est fermé.
Le robot culinaire nécessite peut-être de refroidir à température ambiante.	Si le témoin de vitesse s'éteint et que le témoin Off/Pulse clignote, attendre que le témoin Off/Pulse s'éteigne et réessayer. Le robot culinaire peut prendre entre 5 à 15 minutes pour se refroidir complètement.
Le moteur peut être verrouillé.	Si le témoin de vitesse reste allumé alors que le témoin Off/Pulse clignote, appuyer sur le bouton Off/Pulse pour réinitialiser le moteur.
Le robot culinaire ne râpe pas ou ne tranche pas correctement :	S'assurer que le côté du disque sur lequel la lame dépasse est orienté vers le haut sur la tige d'entraînement.
	S'assurer que les aliments peuvent être tranchés ou râpés.
	S'assurer que le disque est positionné dans la position de transformation des aliments (près du haut du bol) et non dans la position de rangement (niveau inférieur et à l'intérieur du bol).
Si le couvercle du robot culinaire ne se ferme pas lors de l'utilisation du disque :	S'assurer que le disque est correctement installé et positionné sur la tige d'entraînement.
Si le problème ne peut être résolu :	Voir les sections « Garantie et service ». Ne pas renvoyer le robot culinaire chez le détaillant. Les détaillants n'assurent aucun service après-vente.

GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE DU ROBOT CULINAIRE KITCHENAID® POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA, PORTO RICO ET LE CANADA

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants du robot culinaire lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat.
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	Le remplacement satisfaction totale du robot culinaire. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du Centre eXpérience à la clientèle. OU Le coût des pièces de rechange et de la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A.** Les réparations lorsque le robot culinaire est utilisé à des fins autres que l'usage domestique unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mauvaise utilisation ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer le robot culinaire à un centre de réparation agréé. **D.** Les frais des pièces de rechange ou de main d'œuvre pour le robot culinaire lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXCLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

GARANTIE ET SERVICE

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LES 50 ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, LE DISTRICT FÉDÉRAL DE COLUMBIA ET PORTO RICO

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que, si le robot culinaire cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son achat, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que le robot culinaire d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le robot culinaire cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant (aucune boîte postale).

Après avoir reçu le robot culinaire de rechange, utilisez le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le robot culinaire d'origine et le renvoyer à KitchenAid.

GARANTIE DE REMPLACEMENT SANS DIFFICULTÉ POUR LE CANADA

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si le robot culinaire cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, nous remplacerons le robot culinaire par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si le robot culinaire cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il suffit d'appeler notre Centre eXpérience clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir l'original de votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Il vous faudra fournir votre adresse de livraison complète au représentant.

Après avoir reçu le robot culinaire de rechange, utilisez le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer le robot culinaire d'origine et le renvoyer à KitchenAid.

OBTENIR UN DÉPANNAGE UNE FOIS LA GARANTIE EXPIRÉE OU COMMANDER DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES DE RECHANGE

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1 800 541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel le robot culinaire a été acheté pour obtenir la marche à suivre pour un dépannage.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

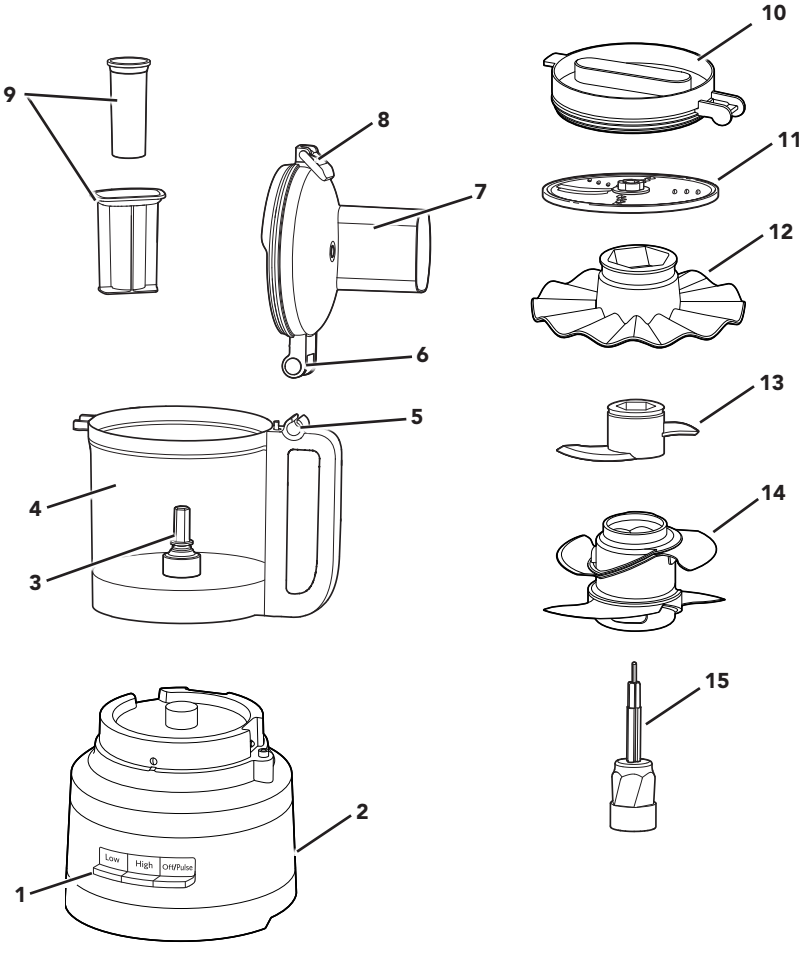
Composer sans frais le **1 800 807-6777**.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique :

Composer sans frais le **01-800-0022-767**.

®/™ ©2021 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



1 Base resistente

2 Cable de alimentación y almacenamiento del cable (no se muestra)

3 Eje de accionamiento

4 Tazón de trabajo de 9 tazas (2,1 L)

5 Bisagra del mango

6 Bisagra de la tapa

7 Tapa para tazón de trabajo con tubo de alimentación 2 en 1

8 Pestillo de la tapa

9 Empujador de alimentos de 2 partes

10 Tapa para almacenamiento en refrigerador

11 Disco reversible para rallar y rebanar

12 Accesorio para batir

13 Cuchilla para masa

14 Multipropósito de cuatro hojas

15 Adaptador de la transmisión

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO — **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ ADVERTENCIA — **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no ponga el procesador de alimentos en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial, mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que lo hagan bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato, a cargo de una persona responsable por su seguridad. Se debe supervisar atentamente cuando cualquier electrodoméstico sea utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar de que no jueguen con el aparato.
4. Apague el aparato, luego desconéctelo del tomacorrientes cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar las piezas, y antes de limpiarlo. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma. Devuelva el aparato al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para la inspección, la reparación o el ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de aditamentos no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No lo use al aire libre.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
10. Mantenga las manos y los utensilios lejos de las cuchillas o los discos mientras estos se mueven al picar los alimentos; esto reducirá el riesgo de lesiones serias a personas o daños al procesador de alimentos. Puede usarse un raspador, pero se debe utilizar solamente cuando el procesador de alimentos no esté funcionando.
11. Las cuchillas son filosas. Manipúlela con cuidado.
12. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla de corte ni los discos en la base sin primero haber colocado el tazón en su lugar adecuadamente.
13. Asegúrese que la tapa esté trabada con firmeza en su lugar antes de hacer funcionar el aparato.
14. Nunca introduzca los alimentos con las manos. Siempre utilice el empujador de alimentos.
15. No intente anular el mecanismo de bloqueo de la tapa.
16. No rellene el tazón por sobre la línea de llenado máximo marcada (o capacidad máxima) para evitar el riesgo de lesiones debido al daño a la cubierta o el tazón.

Medidas Importantes de Seguridad requeridas para el cumplimiento de las regulaciones en México:

17. Si el cordón de alimentación es dañado, este debe de ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo.
18. El aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento a menos que dichas personas reciban supervisión o capacitación del funcionamiento del aparato por una persona responsable.
19. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen el aparato como juguete.
20. Tenga cuidado si el líquido caliente se vierte dentro del procesador de alimentos o licuadora ya que este puede expulsarse fuera del aparato debido a un vapor repentino.
21. Este aparato se destina para utilizarse en aplicaciones de uso doméstico y similar como los siguientes:
    a) Por el personal de cocina en áreas de tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo
    b) Casas de campo
    c) Por clientes en hoteles, moteles u otros entornos de tipo residencial
    d) Entornos tipo dormitorio o comedor
22. No dé al aparato un uso diferente de aquel para el cual que fue diseñado. Podría dar lugar a posibles lesiones.
23. Apagar el aparato y desconectar de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que tienen movimiento durante el uso del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO

REQUISITOS ELÉCTRICOS

Tensión: 120 V~

Potencia: 250 W

Frecuencia: 60 Hz

NOTA: Este procesador de alimentos tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe encajará en un contacto polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no encaja por completo en el contacto, dé vuelta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista competente. No modifique el enchufe de ninguna manera.

GUÍA DE SELECCIÓN DE ACCESORIOS

<table>
<tr><th>ACCIÓN</th><th>AJUSTE</th><th>ALIMENTO</th><th>ACCESORIO</th></tr>
<tr><td>Batir/Mezclar</td><td>Bajo o Alto</td><td>Crema, Huevos</td><td>Accesorio para batir</td></tr>
<tr><td>Picar</td><td>Bajo o pulso</td><td rowspan="2">Queso
Chocolate
Frutas
Hierbas frescas
Nueces
Tofu
Verduras</td><td rowspan="3">Multipropósito de cuatro hojas</td></tr>
<tr><td>Triturar o hacer puré</td><td>Alto o pulso</td></tr>
<tr><td>Mezclar</td><td>Bajo</td><td>Salsa para pasta
Pesto
Salsa
Salsas
Batidos</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Rebanar</td><td>Bajo</td><td>Fruta (suave)
Papas
Tomates
Vegetales (suaves)</td><td rowspan="2">Disco reversible para rallar y rebanar (lado para rebanar)</td></tr>
<tr><td>Alto</td><td>Queso
Chocolate
Frutas (duras)
Verduras (duras)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Rallar (medio)</td><td>Bajo</td><td>Papas
Verduras (suaves)</td><td rowspan="2">Disco reversible para rallar y rebanar (lado para rallar)</td></tr>
<tr><td>Alto</td><td>Repollo
Queso
Chocolate
Frutas (duras)
Verduras (duras)</td></tr>
<tr><td>Amasar</td><td>Pulso/Alto</td><td>Masa de levadura</td><td>Cuchilla para masa</td></tr>
</table>

PARA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA SOBRE EL USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

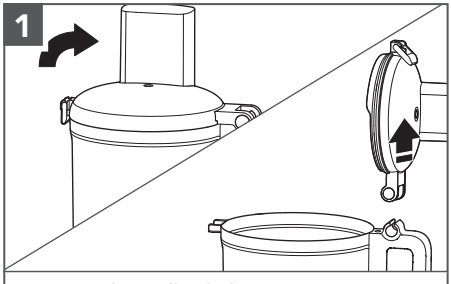
Visite **www.kitchenaid.com/quickstart** para ver instrucciones adicionales con videos, recetas inspiradoras y consejos sobre cómo usar el miniprocesador de alimentos.

USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

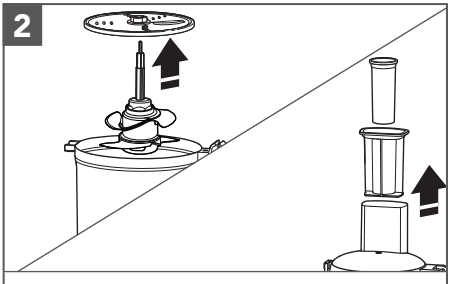
ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usar el procesador de alimentos por primera vez, lave todas las piezas y los accesorios a mano o en la lavavajillas (vea la sección "Limpieza del procesador de alimentos").

NOTA: Su procesador de alimentos está diseñado para que todos los accesorios se almacenen dentro del tazón de trabajo.

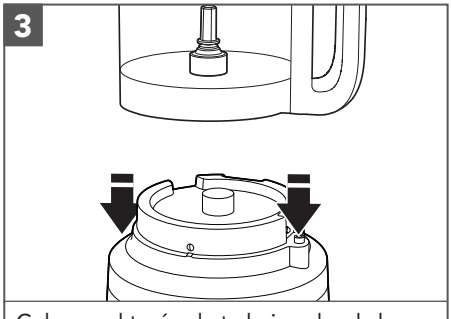


Levante el pestillo de la tapa para desbloquear la cubierta. Incline la tapa del tazón de trabajo hacia atrás y levántela hacia arriba para que la bisagra de la tapa se salga de la bisagra del mango.

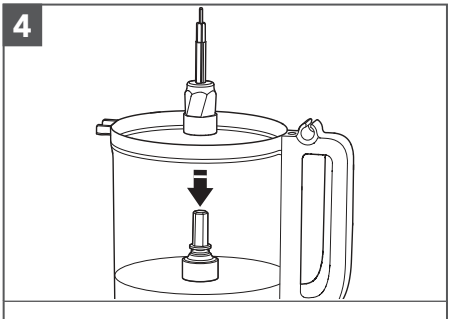


Retire todas las piezas y accesorios del tazón de trabajo y levante el empujador de alimentos para sacarlo del tubo de alimentación.

IMPORTANTE: Coloque el procesador de alimentos en un mostrador seco y nivelado, con los controles mirando hacia delante. No enchufe el procesador de alimentos hasta que se haya ensamblado por completo.



Coloque el tazón de trabajo sobre la base y alinee el mango con el botón en relieve hacia el lado derecho de la base. El tazón hará clic cuando se coloque en su lugar y debería quedar a ras con la base cuando se alinea adecuadamente.

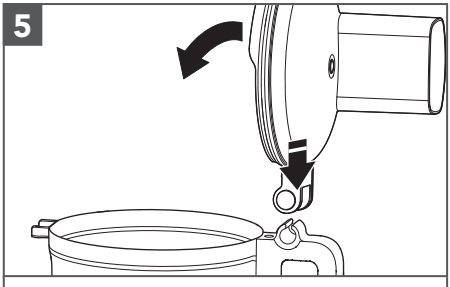


Ubique el adaptador de la transmisión en el tazón de trabajo, bajándolo hasta el eje de accionamiento.

USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

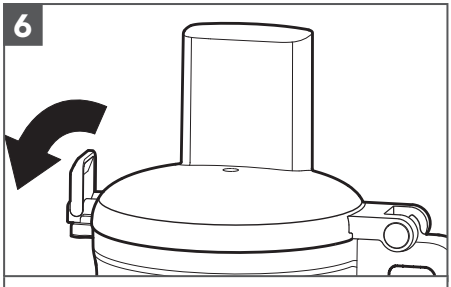
NOTA: Para un montaje simple, instale la cuchilla o el disco deseado antes de fijar la cubierta del tazón de trabajo.

5



Para fijar la cubierta del tazón de trabajo, enganche la bisagra de la tapa en la bisagra del mango del tazón de trabajo y cierre la cubierta.

6



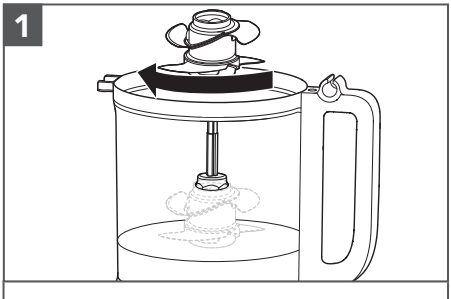
Cuando se haya cerrado el tazón de trabajo, empuje la bisagra de la tapa hacia abajo a la posición de bloqueo.

ESPAÑOL

NOTA: Su procesador de alimentos no funcionará a menos que la cubierta del tazón de trabajo esté completamente cerrada y el tazón de trabajo esté posado correctamente en la base.

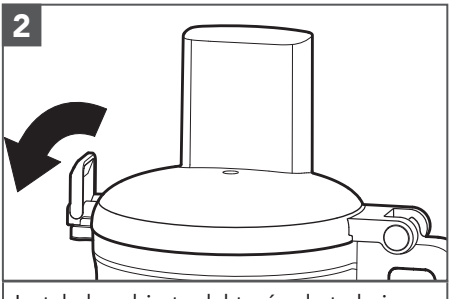
CÓMO INSTALAR LA CUCHILLA MULTIUSO O CUCHILLA PARA MASA

1



Coloque la cuchilla en el adaptador de la transmisión. Gire la cuchilla de manera que caiga en la base del adaptador.

2

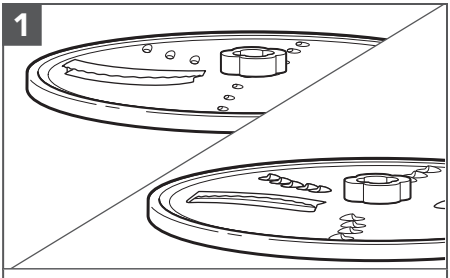


Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que el pestillo de la tapa esté presionado hacia abajo en la posición de bloqueo.

USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

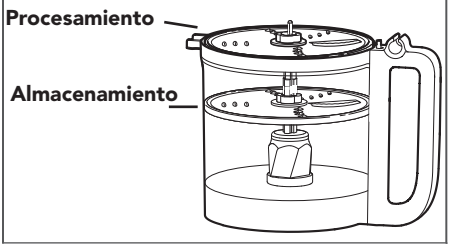
INSTALACIÓN DEL DISCO REVERSIBLE PARA RALLAR Y REBANAR

1



Para rebanar: Gire el disco, de manera que la cuchilla para rebanar elevada esté mirando hacia arriba.

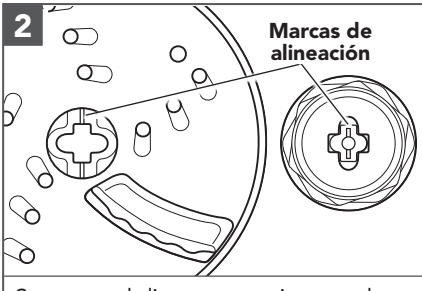
Para rallar: Gire el disco, de manera que las cuchillas pequeñas, elevadas para rallar estén mirando hacia arriba.



El disco se puede ubicar en dos posiciones diferentes: nivelado con la parte superior del tazón, para procesar alimentos, y más abajo dentro del tazón, para almacenarlo.

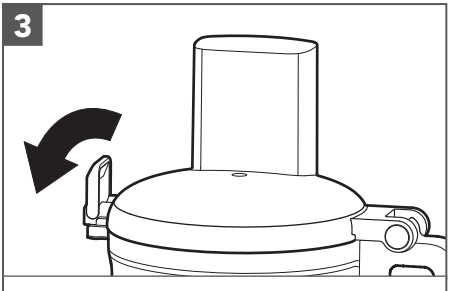
NOTA: Asegúrese de que el disco esté alineado con la parte superior del tazón para obtener un mejor rendimiento.

2



Sostenga el disco por su eje central y bájelo hasta el adaptador de transmisión; alinee la marca del eje central del disco con la marca correspondiente del adaptador. Cuando está ubicado adecuadamente, el disco debe estar nivelado con la parte superior del tazón. Si el disco cae a la posición de almacenamiento, levántelo, gírelo en 90° y vuelva a bajarlo.

3



Instale la cubierta del tazón de trabajo y asegúrese de que el pestillo de la tapa esté presionado hacia abajo en la posición de bloqueo.

USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

⚠ ADVERTENCIA

Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

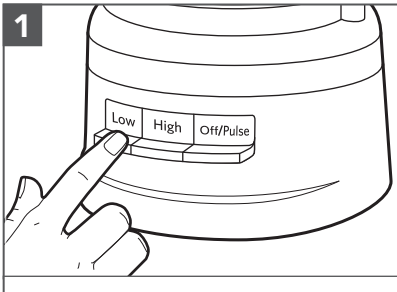
Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Antes de usar el procesador de alimentos, asegúrese de que el tazón de trabajo, la cuchilla/el disco, y la tapa del tazón de trabajo estén correctamente ensamblados sobre la base (consulte la sección "Montaje del procesador de alimentos").

ESPAÑOL

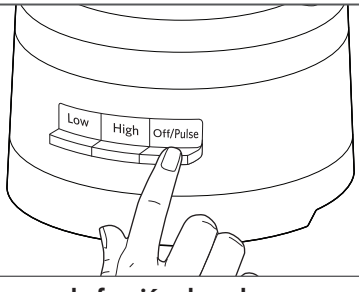
1



Para encender, presione Low (bajo) o High (alto). El procesador de alimentos funcionará continuamente y la luz indicadora se iluminará.

Para apagar, presione Low (bajo) o High (alto) nuevamente, o presione Off/Pulse (apagado/pulso).

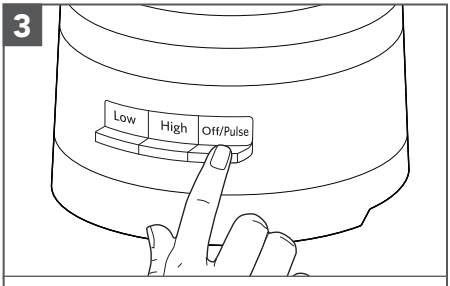
2



Para usar la función de pulso:
Presione Off/Pulse (apagado/pulso) para obtener arranques cortos, o presione y sostenga para obtener arranques más largos. La función de pulso funciona solo a velocidades altas. El procesador de alimentos se apagará cuando se suelte el botón Off/Pulse.

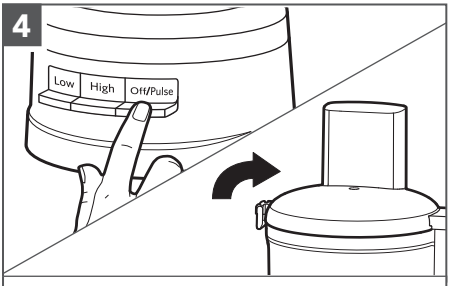
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

3



Cuando termine, presione el botón Off/Pulse (apagado/pulso). La luz indicadora se apagará y la cuchilla o el disco reducirá la velocidad hasta detenerse.

4



Espere hasta que la cuchilla o el disco se detenga por completo antes de retirar la tapa del tazón de trabajo.
Asegúrese de apagar el procesador de alimentos antes de retirar la tapa del tazón de trabajo o de desenchufarlo.

CÓMO USAR EL TUBO DE ALIMENTACIÓN 2 EN 1

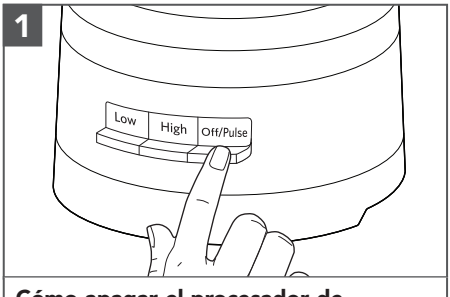
El tubo de alimentación 2 en 1 incluye un empujador de alimentos de 2 partes. Para rebanar o rallar artículos pequeños, inserte el empujador de alimentos de 2 piezas en el tubo de alimentación.

Use el tubo de alimentación pequeño y el empujador para procesar artículos pequeños o finos, como zanahorias individuales o tallos de apio.

Para verter aceite lentamente, simplemente llene el empujador pequeño con la cantidad deseada de aceite. El aceite se verterá a un ritmo constante a través de un orificio pequeño en la parte de abajo del empujador.

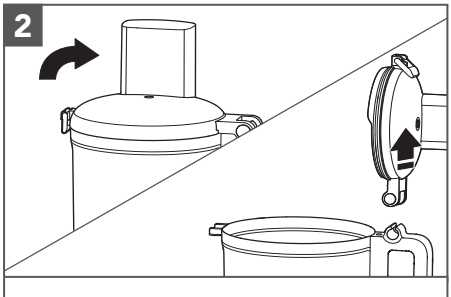
EXTRACCIÓN DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS

1



Cómo apagar el procesador de alimentos: Presione el botón Off/Pulse (apagado/pulso) y desenchufe el procesador de alimentos antes de desmontarlo.

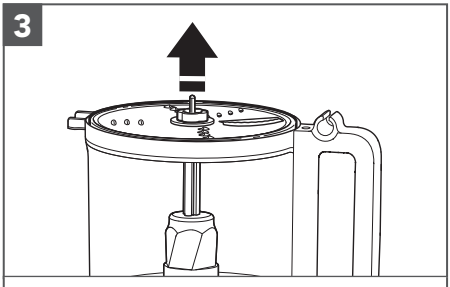
2



Levante el pestillo de la tapa para desbloquear la cubierta del tazón de trabajo, luego levante la cubierta para retirarla.

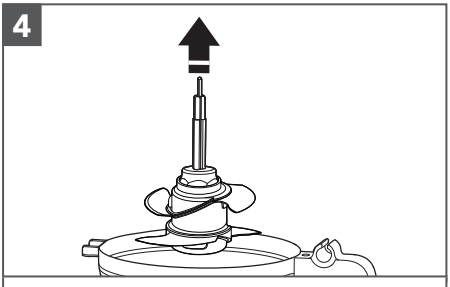
USO DEL PROCESADOR DE ALIMENTOS

3



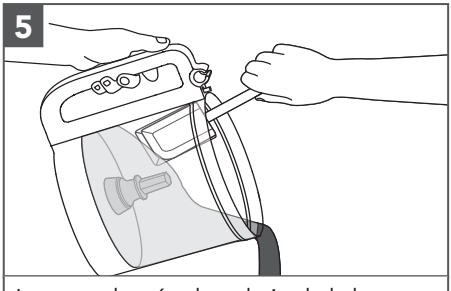
Si usó el disco, retírelo antes de retirar el tazón. Tome el disco por el eje central; levántelo en sentido recto hacia arriba.

4



Retire el adaptador de accionamiento y el accesorio, si se usó. La cuchilla se mantendrá en su lugar en el adaptador de transmisión cuando lo retire.

5



Levante el tazón de trabajo de la base para retirar los alimentos del tazón con una espátula.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS

CON EL MULTIPROPÓSITO DE CUATRO HOJAS

Para picar frutas o verduras frescas: Pele, retire el centro y/o las semillas. Para obtener resultados constantes, corte los alimentos en trozos de 1-1½ pulgadas (2,5-3,75 cm). Procese los alimentos con el tamaño que desee, utilizando velocidad baja o pulso. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer puré de frutas y verduras (excepto patatas) cocidos: Agregue 1/4 taza (60 ml) de líquido según la receta por cada taza (235 ml) de alimentos. Procese los alimentos usando pulsos cortos hasta que estén picados finos. A continuación procese continuamente hasta alcanzar la textura deseada. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para preparar puré de papas: Corte las papas cocidas y calientes en tiras con el disco para rallar. Intercambie el disco para rallar para el multipropósito de cuatro hojas. Agregue mantequilla blanda, leche y condimentos. Pulse tres o cuatro veces, 2-3 segundos cada vez, hasta que las papas estén suaves y se haya absorbido la leche. No procese en exceso.

Para picar frutas secas (o pegajosas): Los alimentos deben estar fríos. Agregue 1/4 taza (60 ml) de harina según la receta por cada 1/2 taza (120 ml) de fruta seca. Procese la fruta con pulsos cortos hasta alcanzar la textura deseada.

Para picar finamente la cáscara de cítricos: Con un cuchillo afilado, pele la porción de color (sin la membrana blanca) de los cítricos. Corte la cáscara en tiras pequeñas. Procese hasta que estén finamente picados.

Para triturar ajo o para picar hierbas frescas o pequeñas cantidades de verduras: Con el procesador en marcha, agregue los alimentos a través del tubo de alimentación. Procese hasta que se hayan picado. Para obtener resultados óptimos, asegúrese de que el tazón de trabajo y las hierbas estén completamente secos antes de picar.

Para picar frutos secos o hacer mantequilla de frutos secos: Procese hasta 3 tazas (710 ml) de frutos secos a la consistencia deseada, usando pulsos cortos de 1-2 segundos cada vez. Para una textura más gruesa, procese tandas más pequeñas y pulse uno o dos veces de 1-2 segundos cada vez. Pulse más seguido para obtener una textura más fina. Para las mantequillas de frutos secos, procese continuamente hasta que estén lisas. Guarde en el refrigerador.

NOTA: Procesar frutos secos y otros alimentos duros puede rayar el acabado de la superficie interior del tazón.

Para picar carne de res, de ave o mariscos cocidos o crudos: Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). Procese hasta 1 libra (455 g) a la vez hasta alcanzar el tamaño deseado, usando pulsos cortos de 1-2 segundos cada vez. Raspe los lados del tazón si es necesario.

Para hacer migas de pan, galletas o galletas saladas: Corte en trozos de 1½-2 pulgadas (3,75-5 cm). Procese los alimentos hasta lograr migas finas. Para trozos más grandes, pulse dos o tres veces de 1-2 segundos cada vez. Continúe procesando hasta que la textura esté fina.

Para derretir chocolate para una receta: Combine el chocolate y el azúcar de la receta en el tazón de trabajo. Procese hasta que estén finamente picados. Caliente el líquido de la receta. Con el procesador en marcha, vierta el líquido a través del tubo de alimentación. Procese hasta que esté liso.

Para rallar quesos duros, tales como parmesano y romano: Nunca intente procesar queso que no se pueda perforar con la punta de un cuchillo afilado. Puede utilizar el multipropósito de cuatro hojas para rallar quesos duros. Corte el queso en trozos de 1 pulgada (2,5 cm). Colóquelos en el tazón de trabajo. Procese con pulsos cortos hasta que estén picados gruesos. Procese continuamente hasta que estén rallados finos. Los trozos de queso también se pueden agregar a través del tubo de alimentación mientras que el procesador está funcionando.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS

CON EL DISCO REVERSIBLE PARA RALLAR Y REBANAR

⚠ ADVERTENCIA

Peligro con las Cuchillas Giratorias

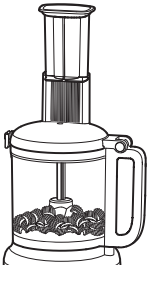
Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.

Para rebanar o rallar frutas o verduras largos y con un diámetro relativamente pequeño, como apio, zanahorias y bananas: Corte los alimentos de modo que encajen de manera vertical u horizontal, y agréguela de forma que quepan los alimentos. No debería haber tanto alimento que no se pueda mover libremente. Procese con una presión uniforme gracias al empujador de alimentos o use el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos de dos piezas. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador pequeño para procesarlos.



Para rebanar o rallar frutas y verduras redondos, como cebollas, manzanas y pimientos verdes: Pele, retire el centro y las semillas. Corte por la mitad o en cuartos para que los trozos pasen a través del tubo de alimentación. Introduzca los trozos en el tubo de alimentación. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para rebanar o rallar frutas y verduras pequeños, como fresas, hongos y rábanos: Coloque los alimentos vertical u horizontalmente en capas dentro del tubo de alimentación. Llene el tubo de alimentación para mantener los alimentos en la posición correcta. Procese con una presión uniforme gracias al empujador de alimentos o use el tubo de alimentación pequeño del empujador de alimentos de dos piezas. Coloque los alimentos verticalmente en el tubo y utilice el empujador pequeño para procesarlos.

Para rebanar carne de res o de ave cruda, como carnes para dorar con poco aceite: Corte o haga rollos con la carne para que pase a través del tubo de alimentación. Envuelva y congele los alimentos hasta que se sientan duros al tacto, de 30 minutos a 2 horas, según el grosor del alimento. Revise que aun pueda pinchar los alimentos con la punta de un cuchillo afilado. Si no es así, deje descongelar un poco. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

Para rebanar carne de res o de ave cocida, incluso salami, salchichón, etc.: Los alimentos deben estar muy fríos. Corte en trozos que pasen a través del tubo de alimentación. Procese los alimentos usando una presión firme y uniforme con el empujador de alimentos.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS

Para rebanar o rallar frutas y verduras pequeños, como fresas, hongos y rábanos: Apile las hojas. Haga un rollo y colóquelo verticalmente en el tubo de alimentación. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

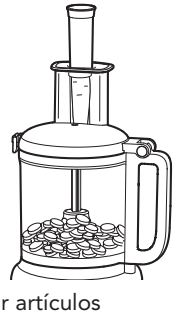
Para rallar quesos firmes y blandos: El queso firme debe estar muy frío. Para obtener resultados óptimos con los quesos blandos, como mozzarella, colóquelos en el congelador de 10-15 minutos antes de procesarlos. Corte el queso de modo que pase a través del tubo de alimentación. Procese usando una presión uniforme con el empujador de alimentos.

CÓMO USAR LA CUCHILLA PARA MASA

La cuchilla para masa se ha diseñado específicamente para mezclar y amasar masa con levadura rápidamente y a fondo. Para obtener los mejores resultados, no amase para las recetas que requieran más de 3 tazas (710 ml) de harina. Use el botón Pulse (Mezclar) para mezclar los ingredientes secos, luego High (Máx) cuando se agregan los líquidos. For the best results, do not knead recipes that use more than 3 cups (710 mL) of flour. Use Pulse to mix the dry ingredients, then High when adding liquids.

CONSEJOS ÚTILES

- Para evitar daños a la cuchilla o al motor, no procese alimentos que se hayan congelado hasta estar tan duros o firmes que no se puedan pinchar con la punta de un cuchillo afilado. Si un trozo de un alimento duro, tal como una zanahoria, se aplasta o se atasca en la cuchilla, detenga el procesador y quite la cuchilla. Retire los alimentos de la cuchilla con cuidado.
- No llene en exceso el tazón de trabajo. Para las mezclas poco espesas, llene el tazón de trabajo hasta 1/2 o 3/4 de su capacidad. Para las mezclas más espesas, llene hasta 3/4 del tazón de trabajo. Para los líquidos, no deberá llenar el tazón de trabajo más de 2/3 de su capacidad. Cuando pique, no deberá llenar el tazón de trabajo más de 1/3 - 1/2 de su capacidad.
- Coloque el disco para rallar y rebanar de modo que la superficie de corte esté justo a la derecha del tubo de alimentación. Esto permite que la cuchilla dé un giro completo antes de hacer contacto con los alimentos.
- Para usar al máximo la velocidad del procesador, deje caer los ingredientes a picar a través del tubo de alimentación mientras el procesador esté funcionando.
- Los alimentos diferentes requieren distintos grados de presión para obtener los mejores resultados de rallado y rebanado. En general, use poca presión para los alimentos blandos y delicados (fresas, tomates, etc.), presión moderada para los alimentos intermedios (calabacín, patatas) y presión más firme para alimentos más duros (zanahorias, manzanas, quesos duros, carnes semicongeladas, etc.).
- El queso blando y medio duro se puede extender o enrollar en el disco rallador. Para evitar que esto ocurra, ralle solamente queso bien frío.
- Algunas veces los alimentos delgados, como las zanahorias o el apio, se caen en el tubo de alimentación, lo que resulta en rebanadas desiguales. Para minimizar esto, corte los alimentos en varios trozos y llene el tubo de alimentación con alimento por completo. Para procesar artículos



CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS

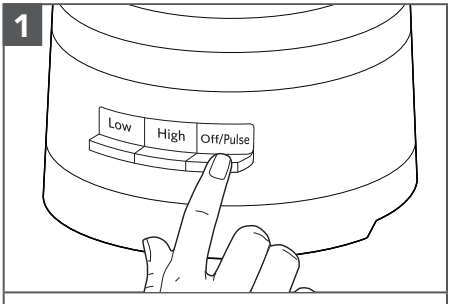
pequeños o más delgados, el tubo de alimentación pequeño que se encuentra en el empujador de 2 piezas resultará especialmente útil.

- Cuando prepare un pastel, batido para galletas o pan rápido, use la cuchilla multiuso para batir los elementos grasos y el azúcar primero. Agregue los ingredientes secos en último lugar. Coloque los frutos secos arriba de la mezcla de harina para evitar picarlos en exceso. Procese los frutos secos y las frutas usando pulsos cortos hasta que se combinen con los otros ingredientes. No procese en exceso.
- Cuando los alimentos rallados o rebanados se apilen en un lado del tazón, detenga el procesador y redistribuya los alimentos con una espátula.
- Retire los alimentos una vez que alcancen el fondo de un disco rebanador o rallador.
- Puede ser que unos cuantos trozos más grandes de alimentos permanezcan arriba del disco después de rebanar o rallar. Si lo desea, córtelos a mano y agréguelos a la mezcla.
- Use la espátula para sacar los ingredientes del tazón de trabajo.
- Organice las tareas de procesamiento para minimizar la limpieza dele tazón. Procese los ingredientes secos o duros antes que los líquidos.
- Para limpiar los ingredientes del multipropósito de cuatro hojas con facilidad, simplemente vacíe el tazón de trabajo, vuelva a colocar la tapa y pulse 1 o 2 segundo para que al girar se limpie la hoja.
- Después de retirar la tapa del tazón de trabajo, colóquela boca abajo sobre el mostrador. Esto ayudará a mantener el mostrador limpio.
- El procesador de alimentos no se ha diseñado para realizar las siguientes funciones:
  - Moler granos de café, granos o especias duras
  - Moler huesos u otras partes no comestibles de los alimentos
  - Hacer jugo con frutas o verduras crudas
  - Rebanar huevos cocidos o carnes a temperatura ambiente.
- Si cualquier pieza de plástico se decolorara debido a los tipos de alimentos procesados, límpiela con jugo de limón.

CUIDADO Y LIMPIEZA

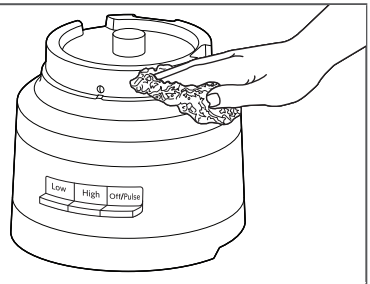
IMPORTANTE: Este tazón sin BPA necesita un cuidado especial. Si prefiere lavarlos en lavavajillas en vez de lavarlos a mano, siga estas instrucciones.

1



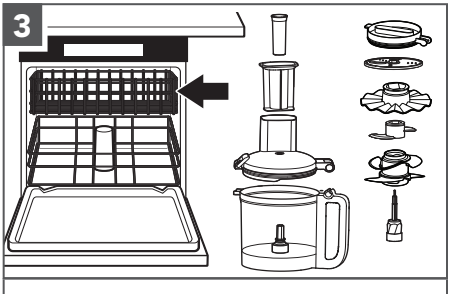
Presione el botón Off/Pulse (apagado/pulso) y, a continuación, desenchufe el procesador de alimentos antes de limpiarlo.

2



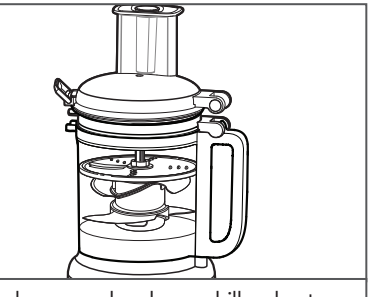
Limpie el cuerpo del motor y el cable de alimentación con un paño tibio y húmedo. Seque completamente con un paño suave. No use limpiadores ni estropajos abrasivos. No sumerja la base en agua u otros líquidos.

3



Todas las piezas pueden lavarse en la canasta superior de la lavavajillas. Evite colocar el tazón sobre los lados. Seque minuciosamente todas las piezas después de lavarlas. Use ciclos suaves de la lavavajillas, como el normal. Evite los ciclos a alta temperatura.

4



Puede almacenar las dos cuchillas, los tres discos y el adaptador de accionamiento dentro del tazón de trabajo cuando el procesador de alimentos no esté en uso. Enrolle el cable de alimentación alrededor del almacenamiento para cable en la parte inferior de la base, luego asegure el enchufe enganchándolo en la cubierta.

NOTA: Si va a lavar las piezas del procesador de alimentos a mano, evite usar productos de limpieza abrasivos o estropajos para fregar, ya que pueden rayar u opacar el tazón de trabajo y la tapa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Si el procesador de alimentos falla o no funciona, revise lo siguiente:	¿Está enchufado el procesador de alimentos?
	Cerciórese de que el tazón y la tapa estén debidamente alineados y trabados en su lugar
	¿Presionó más de un botón al mismo tiempo?
	Desenchufe el procesador de alimentos y después vuelva a enchufarlo en el tomacorriente.
¿Está funcionando adecuadamente el fusible en el circuito que va a al procesador de alimentos?	Si tiene una caja de disyuntores, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
Es probable que sea necesario que el procesador de alimentos se enfríe hasta quedar a temperatura ambiente.	Si la luz de velocidad se apaga y la luz de Off/Pulse (apagado/pulso) parpadea, espere hasta que la luz de Off/Pulse (apagado/pulso) se apague y vuelva a intentarlo. El procesador de alimentos puede tardar entre 5 y 15 minutos en enfriarse completamente.
El motor puede estar bloqueado.	Si la luz de velocidad se mantiene encendida mientras la luz de Off/Pulse (apagado/pulso) parpadea, presione el botón de Off/Pulse (apagado/pulso) para restablecer el motor.
El procesador de alimentos no ralla o rebana adecuadamente:	Asegúrese de que el lado del disco con el filo en relieve esté mirando hacia arriba sobre el adaptador de transmisión..
	Asegúrese de que los ingredientes sean apropiados para rebanar o rallar. Vea la sección “Consejos para obtener los mejores resultados”.
	Asegúrese de que el disco esté ubicado en la posición de procesamiento (cerca de la parte superior del tazón) y no en la posición de almacenamiento (en la parte baja y dentro del tazón).
Si la tapa del tazón de trabajo no cierra cuando se usa el disco:	Asegúrese de que el disco se haya instalado correctamente y colocado adecuadamente en el adaptador de transmisión.
Si no se puede solucionar el problema:	Si el problema no se debe a lo mencionado anteriormente, consulte la sección “GARANTÍA y servicio”. No devuelva el procesador de alimentos al minorista. Los minoristas no proveen servicio técnico.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DEL HORNO PARA MOSTRADOR KITCHENAID PARA LOS 50 ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA, PUERTO RICO Y CANADÁ

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para los hornos para mostrador usados en los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra.
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	Reemplazo sin dificultades de su horno para mostrador. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener el servicio o llame al Centro para la eXperiencia del cliente, sin cargo, al **1-800-541-6390**. O BIEN El costo de las piezas de repuesto y de la mano de obra de reparación para corregir los defectos de los materiales y la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A.** Reparaciones cuando su horno para mostrador haya sido utilizado para fines ajenos al uso doméstico normal de una sola familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manipulación para llevar el horno para mostrador a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para los accesorios del horno para mostrador utilizados fuera de los 50 estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, QUEDAN EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE ESTÉ PERMITIDO POR LEY. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O DE IDONEIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES —EN LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y PUERTO RICO

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si el horno para mostrador presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid se encargará de entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución del horno para mostrador original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su horno para mostrador fallara durante el primer año de propiedad, simplemente llame a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-541-6390**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al consultor su dirección de envío completa (no números de casillas de correo).

Cuando reciba el horno para mostrador de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el horno para mostrador original y devolverlo a KitchenAid.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES —EN CANADÁ

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumpla con las exigentes normas de la marca KitchenAid que, si el horno para mostrador presentara alguna falla durante el primer año de propiedad, reemplazaremos el horno para mostrador por uno idéntico o uno parecido. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su horno para mostrador fallara durante el primer año de propiedad, simplemente llame a nuestro Customer eXperience Center al **1-800-807-6777**, de lunes a viernes. Tenga a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá el comprobante de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando reciba el horno para mostrador de reemplazo, use la caja, el material de embalaje y la etiqueta de envío prepago para embalar el horno para mostrador original y devolverlo a KitchenAid.

CÓMO OBTENER SERVICIO TÉCNICO DESPUÉS DE QUE EXPIRE LA GARANTÍA O CÓMO PEDIR ACCESORIOS Y PIEZAS DE REPUESTO

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218.

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró el horno para mostrador para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin cargo al **1-800-807-6777**.

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin cargo al **01-800-0022-767**.

GARANTÍA Y SERVICIO

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID® GARANTÍA VÁLIDA SÓLO EN EL PAÍS DE ADQUISICIÓN DEL PRODUCTO GARANTIZADO

IMPORTANTE: Este Certificado o Tarjeta de Garantía debería presentarse junto a la factura o boleta de compra o recepción original del producto garantizado. Para Colombia: la factura será exigible sólo en los casos en que la normativa local así lo permita.

Comercializador/ Importadores/Garantes de los productos garantizados:	En Colombia: Whirlpool Colombia S.A.S. En Ecuador: Whirlpool Ecuador S.A. En El Salvador: Whirlpool El Salvador S.A. de C.V. En Guatemala: Whirlpool Guatemala S.A. En México: Whirlpool México, S. de R.L. de C.V. En Puerto Rico: Whirlpool Corporation. En Panamá, Costa Rica, Honduras, Nicaragua, esta Garantía no es válida sin la firma y el sello del Distribuidor correspondiente, quien será responsable directo frente al consumidor final y por lo tanto revestirá el carácter de Garante.	
Término de la garantía:	Un (1) año en todos sus componentes y mano de obra a partir de la fecha en que el consumidor reciba a conformidad el producto.	
KitchenAid cubrirá	La mano de obra calificada y piezas de repuestos necesarias para la reparación y el buen funcionamiento del producto garantizado, siempre que éste deba ser intervenido debido a inconvenientes o fallas de funcionamiento del mismo o de sus componentes y cuando la falla se presente en condiciones normales de uso.	

Esta Garantía no comprende:

A. Daños ocasionados por la instalación incorrecta, inapropiada o ilegal del producto o por la instalación y/o corrección de una instalación deficiente efectuada por terceros no autorizados por el Garante.

B. Daños ocasionados al producto y/o a cualquier otra parte y/o repuesto del producto por voltaje inadecuado, instalaciones eléctricas defectuosas y/o fluctuaciones de corriente eléctrica.

C. Daños ocasionados por elementos extraños al producto (Ej: utensilios de cocina).

D. Daños por el uso indebido de limpiadores químicos o abrasivos, no destinados o recomendados para la limpieza de electrodomésticos.

E. Daños en partes de vidrio, porcelana, partes plásticas, de hule o de goma, pintura y en general los daños de las partes estéticas del producto, causadas por el deterioro normal del producto o su mal uso.

F. Daños causados u ocasionados por: el deterioro normal del producto o uso incorrecto o mal uso; accidente o cualquier hecho de la naturaleza o humano que pueda ser considerado como caso fortuito o fuerza mayor; golpes, caídas y/o rayaduras; transporte y/o a la manipulación de un tercero no autorizado; roedores, insectos o cualquier otro animal.

GARANTÍA Y SERVICIO

G. Fallas en los bombillos o lámparas en aquellos productos que tengan iluminación interna.
H. Reparaciones del producto por alguna persona NO autorizada por el Garante y/o uso de piezas NO originales.
I. Los gastos de fletes / transporte y/o entrega del producto a los efectos de la reparación del producto cuando los mismos no hayan sido autorizados por el Garante.
J. La reposición de accesorios que acompañen al producto.

Las especificaciones técnicas, condiciones de instalación, uso y mantenimiento del producto, así como las de su reparación y el modo de hacer efectiva la Garantía otorgada en el presente Certificado de Garantía - incluyendo los contactos para la adquisición o compra de repuestos legítimos – se encuentran detalladas en este Manual de Uso. La solicitud de cumplimiento de ésta Garantía se podrá efectuar de forma personal y/o telefónica y/o por correo electrónico al Centro de Atención al Cliente del Garante.

Para México la garantía no es efectiva en los siguientes casos:

A. Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
B. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con su correspondiente Manual de Uso y Cuidado.
C. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas o establecimientos no autorizados por Whirlpool.

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Derechos del Beneficiario / Titular:

- El Garante se compromete a reparar el producto garantizado en un plazo de treinta (30) días hábiles contados a partir de la fecha de la solicitud de reparación, salvo eventuales demoras en el embarque de repuestos, cuando los mismos provengan del extranjero o en la falta de provisión y/o existencia de los mismos por razones externas al Garante. En todo caso, se informará al Beneficiario / Titular oportunamente sobre las eventuales demoras que pudieran afectar el plazo de reparación del producto garantizado.
- El Beneficiario / Titular de la Garantía contenida en el presente Certificado podrá ceder la misma junto al producto garantizado durante el término de su vigencia; en este caso, el Garante sólo reconocerá al nuevo Beneficiario de ella, el tiempo de vigencia pendiente, siempre y cuando el usuario muestre el comprobante de compra para validar la vigencia de la garantía.

Las condiciones de validez de la garantía están sujetas a que el producto garantizado:

- Sea utilizado en condiciones normales en un todo de acuerdo con las especificaciones, términos y condiciones indicadas en el Manual de Uso del que este Certificado de Garantía es parte integrante.
- Sea instalado y usado conforme a las instrucciones y recomendaciones establecidas en el Manual de Uso.
- Sea mantenido protegido de los efectos del clima (Ej: calor, humedad, frío, lluvia).

Nota importante:

El Garante no se hace responsable por ningún daño y/o perjuicio material y/o personal, directo y/o indirecto que pudiesen sufrir el adquirente, consumidor y/o terceros en relación al producto garantizado, originados en el no seguimiento de las indicaciones establecidas en el Manual de Uso del producto garantizado por la presente y del cual este Certificado de Garantía forma parte integrante, y en especial originadas en el no cumplimiento de las normas y reglamentaciones de control vigentes en relación a las instalaciones domiciliarias.

GARANTÍA Y SERVICIO

La presente Garantía no constituye y en ningún caso podrá ser interpretada como una prórroga o plazo adicional en los términos y condiciones de la garantía legal del producto establecida por la ley local. La presente Garantía no extiende ni otorga al Beneficiario/Titular de ésta, más derechos que aquellos expresamente señalados en este documento. Ello sin perjuicio de la Garantía Legal que cada país reconozca, la que será efectiva según los términos y plazos de la ley local aplicable en caso de divergencias.

La Garantía otorgada a través del presente Certificado de Garantía reviste el carácter de legal únicamente por el plazo estipulado localmente por ley como tal. En tal sentido, reviste el carácter de convencional respecto del plazo otorgado más allá del término mínimo exigido por la normativa aplicable en cada país.

IDENTIFICACION E INDIVIDUALIZACION DEL PRODUCTO	
Nombre del comprador/beneficiario de la garantía:	
Documento de identidad:	
Dirección/ Teléfono:	
Nombre del distribuidor/ Almacén:	Producto:
Dirección/ Teléfono:	Modelo:
Ciudad y País de compra:	Serie No:
Fecha de compra:	Factura No:
Fecha de entrega:	Marca:
Tamaño o capacidad (si aplica):	Material y color predeterminado

CERTIFICADO DE GARANTÍA DE PEQUEÑOS ELECTRODOMÉSTICOS DE LA MARCA KITCHENAID

Para hacer efectiva esta garantía:

- Este documento deberá ser presentado para cualquier trámite relacionado con la garantía de productos adquiridos dentro de los países que se mencionan a continuación. Si usted compró su producto en otro país, acuda a la casa comercial/distribuidor donde fue adquirido.
- El consumidor deberá mantener este documento en su poder y en un lugar seguro. En caso de extravío de la póliza, el consumidor deberá presentar su comprobante de compra para hacer válida la garantía.
- El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara este certificado al distribuidor donde adquirió el producto, presentando su producto con esta póliza llenada con los datos solicitados en la sección “Individualización del producto garantizado” y debidamente sellada por el distribuidor que la vendió.
- El cons umidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía que ampara esta póliza al fabricante del producto en los domicilios y/o teléfonos siguientes:

GARANTÍA Y SERVICIO

México

Lugar donde también podrá obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios originales.
Dirección: Antigua Carretera a Roma Km 9,
Col. El Milagro,
Apodaca, N.L. México 66634
Línea telefónica gratuita nacional: 01800-0022-767
Horarios de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 a 19:00 h,
Sábado de 8:00 a 17:00 h, Domingo de 10:00 a 17:00 h
www.kitchenaid.com.mx
Para México: los gastos de transportación dentro de nuestra red de servicio derivados del cumplimiento de la garantía son sin costo alguno.

El Salvador, Costa Rica, Panamá, Honduras y Nicaragua

Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación:
En El Salvador: Línea telefónica +503 22119002.
Dirección: Calle Alegría y Boulevard Santa Elena - Edificio Interalia - Nivel 2 -Antiguo Cuscatlán, San Salvador, El Salvador.
En Costa Rica: Línea gratuita nacional 08-000-571-029
En Panamá: Línea gratuita nacional : 008-000-570-081
Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m.
y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com
Sitio web: www.kitchenaid-ca.com

Guatemala

Dirección: 18 Calle 24 – 69 Zona 10 Empresarial Zona Pradera Torre 3 Nivel 14 - Ciudad de Guatemala, Guatemala
Línea única nacional: (502) 24700858
Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00
p.m. Sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
E-mail: kitchenaid_cam@whirlpool.com
www.kitchenaid-ca.com

Colombia

Dirección: Calle 99 No. 10 - 19 Piso 6, Bogotá D.C.
En Bogotá: 4049191
Línea telefónica gratuita nacional: 01-8000 115243
Horarios de atención: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m.
y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
E-mail: contactocolombia@whirlpool.com
Sitio web: www.kitchenaid.com.co

Venezuela

Por favor, lo invitamos a chequear los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor. Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación.
Línea telefónica gratuita nacional : 800 9447 565
Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
E-mail: contactovenezuela@whirlpool.com

Ecuador

Dirección: Av. De las Américas s/n Eugenio Almazan, Edificio Las Américas, Guayaquil, Ecuador.
Línea telefónica gratuita nacional 1800 344782
Horarios de atención: Lunes a viernes de 8:00 a.m. a 6:00 p.m.
y sábados de 8:00 a.m. a 2:00 p.m.
E-mail: contactoecuador@whirlpool.com
Sitio web: www.kitchenaid.com.ec

Puerto Rico

Dirección: Corporate Office Park #42 Road #20 Suite 203 - Guaynabo - San Juan 00966
En la Ciudad de San Juan: 1-787-999-7400
Horario de atención: Lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
E-mail: contactopuertorico@whirlpool.com
Sitio web: www.kitchenaid.com

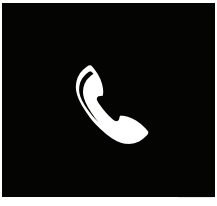
República Dominicana

Lo invitamos a revisar los datos del Garante en el sello colocado por el Distribuidor.
Si tiene alguna consulta respecto de los Distribuidores oficiales o sus datos, contáctenos a través de los medios señalados a continuación:
Línea de atención: 1-809-200-9990
Horario de atención: lunes a viernes de 8:00 am a 5:00 pm
E-mail: contactorepublicadominicana@whirlpool.com
Consulte también nuestros sitios web: www.kitchenaid.com.do

ESPAÑOL

®/™ ©2021 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.

DISCOVER MORE. DÉCOUVREZ PLUS. DESCUBRA MÁS.
KITCHENAID.COM/QUICKSTART



PRODUCT QUESTIONS OR RETURNS

QUESTIONS SUR LE PRODUIT OU LES RETOURS

PREGUNTAS SOBRE EL PRODUCTO O DEVOLUCIÓNES

USA: 1.800.541.6390 | KitchenAid.com
CANADA: 1.800.807.6777 | KitchenAid.ca
MEXICO: KitchenAid.com.mx
LATIN AMERICA: KitchenAid-Latam.com

KitchenAid®

®/™ ©2021 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
Todos los derechos reservados. Usado bajo licencia en Canadá.

W11501544A 04/21